



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta med italiensk ost, råstekt grön sparris och rostad mandel

Till servering

Linguine 200 g
Mandelspån 25 g
Ruccola 30 g

Pastasås

Bananschalottenlök 1 st
Vitlök 1 klyfta
● Vetemjöl* ½ msk
Vitvinsvinäger 15ml ½ påse
● Vatten 1 dl
Grönsaksbuljong ½ påse
Vispgrädde 1 dl
Tanelli hårdost 1 st

Råstekt sparris

Grön sparris 1 knippe

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Smör*,
Svartpeppar, Vatten,
Vetemjöl*

1. Koka upp rikligt med lattsaltat vatten till pastakoket i punkt 4.
2. Rosta mandelspån i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg i en skål till servering.
3. **Pastasås:** Hacka schalottenlök och vitlök. Fräs i en liten kastrull med smör ca 2 min. Pudra ner vetemjöl. Tillsätt vitvinsvinäger, vatten och grönsaksbuljong. Låt sjuda ca 1 min. Tillsätt vispgrädde och sjud ytterligare ca 3 min. Finriv Tanelliost och blanda ner i såsen. Mixa ihop med stavmixer. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
4. Koka linguine enligt tidsangivelsen på förpackningen.
5. **Råstekt sparris:** Skär bort roten från grön sparris, ca 2 cm. Skär sedan sparrisen i ca 3 cm långa bitar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Fräs sparris ca 2 min. Krydda med salt och nymald svartpeppar.
6. Blanda nykokt pasta med pastasås och ruccola. Servera toppad med råstekt sparris och rostad mandel.