



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Pasta al limone med färska örter och grön sparris

## Pasta

Linguine 200 g

## Limonesås

Citron 1 st  
Bladpersilja 20 g  
Oregano 20 g  
Tanelli hårdost 1 st  
Vitlök 1 klyfta  
Vispgrädde 1 dl  
Grönsaksbuljong ½ påse

## Sparrissallad

Grön sparris 1 knippe  
Ruccola 30 g

## Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,  
Svartpeppar

1. Koka upp rikligt med lattsaltat vatten i en kastrull och koka linguine enligt tidsangivelse på förpackningen.
2. **Förberedelse:** Tvätta citron i ljummet vatten och finriv skalet. Finhacka bladpersilja och oregano. Finriv Tanelli hårdost.
3. **Limonesås:** Lägg citronskal och riven ost i en kastrull. Tillsätt pressad citronsaft, pressad vitlök, vispgrädde och grönsaksbuljong. Låt koka upp. Ta från värmen och tillsätt persilja och oregano. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
4. **Sparrissallad:** Skär bort den nedersta, träiga delen på sparrisen (ca 2 cm). Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek sparrisen ca 2 min. Lägg på ett fat med ruccola och krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Blanda nykokt linguine med limonesås. Servera pasta al limone med sparrissallad.