



Bilder kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta linguine med scampi og pepperoni i tomatsaus servert med grønne bønner og ruccola

Tomatsaus

1 stk sjalottløk
1 stk tomat
1 stk hvitløksfedd
1 pakke grønnsaksbuljong
½–1 pakke chiliflak
1 dl vann ^B

Scampi og pepperoni

1 stk sitron
1 bunt bladpersille
150 g scampi naturell
80 g pepperoni

Pasta og grønne bønner

200 g linguine
75 g grønne bønner

Ruccola

30 g ruccola

salt ^B
pepper ^B
olje ^B
sukker ^B

^B Basisvare

- 1. Tomatsaus:** Skrell og kutt løken i skiver. Skyll og del tomaten i fire. Skrell og finhakk hvitløken.
- 2. Scampi og pepperoni:** Skyll sitronen godt og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern i en liten bolle, og klem saften fra sitronen i bollen. Skyll og finhakk persillen og ha det i bollen. Del scampiene i to og vend dem inn i persille- og sitronblandingen. Kutt pepperonien i strimler.
- 3. Pasta og grønne bønner:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Skyll og kutt vekk enden av de grønne bønnene, og kok dem med pastaen det siste minuttet av koketiden.
- 4. Tomatsaus, fortsettelse:** Varm opp en kjele til middels høy varme, ha i litt olje. Stek hvitløken og sjalottløken i 3–4 minutter, eller til løken er blank. Ha i tomaten, grønnsaksbuljongen, 1 dl vann og ønsket mengde av chiliflakene, og la sausen småkoke i omtrent 5 minutter, til den blir litt tykk. Vend inn den ferdigkokte pastaen og bønnene, og smak til med sukker, salt og pepper.
- 5. Scampi og pepperoni, fortsettelse:** Varm opp en tørr stekepanne til middels høy varme. Stek pepperonien i et par minutter, til den har sluppet litt av fett. Tilsett litt olje, vend inn scampien, og stek det hele i omtrent 2 minutter, til scampien har fått litt farge. Ha pepperoni- og scampiblandingen over pastaen og tomatsausen ved servering.
- 6. Ruccola:** Skyll og tørk ruccolaen, og topp retten med den.



Kjør tomatsausen sammen med en stavmikser hvis dere ønsker en jevnere saus.