



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Citronlinguine med parmesan, zucchini och pinjenötter

Citron- & parmesansås

Gul lök 1 st
Vitlök 2 klyftor
Citron 1 st
● Smör 25 g
● Salt 2 krm
● Vetemjöl* ½ msk
● Vatten 2 dl
Riven parmesan 50 g

Till servering

Linguine 200 g
Zucchini 1 st
Pinjenötter 20 g
Ruccola 30 g
Riven parmesan 50 g

Att ha hemma ●

Salt, Smör, Svartpeppar,
Vatten, Vetemjöl*

1. Koka upp rikligt med lattsaltat vatten i en kastrull till pastakoket. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Finhacka gul lök och vitlök. Tvätta citronen i ljummet vatten. Finriv det yttersta skalet och pressa ner saften i en liten skål. Hyvla långa remsor av zucchini med en potatisskalare.
3. **Citron- & parmesansås:** Hetta upp smör i en kastrull. Stek lök och vitlök ca 2 min. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Pudra över vetemjöl och blanda ihop. Tillsätt vatten, låt allt sjuda ca 3 min. Tillsätt riven parmesanost, citronsaft och citronzest. Mixa såsen slät med stavmixer.
4. Häll av pastan och blanda ner zucchiniremсор och citronsås i kastrullen. Blanda ordentligt och smaka av med salt och nymald svartpeppar. Servera toppad med ruccola, pinjenötter och riven parmesan.

TIPS! Rosta gärna pinjenötterna i en torr stekpanna till de är gyllenbruna.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ