



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Saffran- och chilipasta med apelsin, chèvre och pinjenötter

Saffran- och chilisås

Bananschalottenlök 1 st
Cocktailtomater 250 g
● Smör* ½ msk
Saffran 1 förp
Chili flakes ½ förp
Vitlök 2 klyftor
● Vetemjöl* ½ msk
Vispgrädde ½ dl
Apelsin ½ st
● Vatten ½ dl
Grönsaksbuljong 1 påse

Till servering

Linguine 200 g
Chèvre 50 g
Bladpersilja 20 g
Pinjenötter 20 g

Att ha hemma ●

Salt, Smör*, Vatten,
Vetemjöl*

1. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Finhacka bananschalottenlök. Halvera cocktailtomater. Grovhacka bladpersilja och smula chèvre.
3. **Saffran- och chilisås:** Hetta upp smör i en kastrull och fräs lök, tomat, saffran, chili flakes och pressad vitlök ca 2 min. Pudra över vetemjöl. Vispa ner vispgrädde, pressad apelsinsaft, vatten och grönsaksbuljong. Sjud ca 3 min, eller tills såsen tjocknat. Späd eventuellt med mer vatten.
4. Blanda nykokt pasta med saffran- och chilisås. Smaka av med lite salt.
5. Servera saffran- och chilipasta toppad med smulad chèvre, bladpersilja, pinjenötter (se tips) och resten av chili flakes.

TIPS! Rosta gärna pinjenötterna hastigt i en torr och het stekpanna!

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ