



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ajvarstektt köttfärs med linguine och vitlökstektt zucchini

Pasta

Linguine 200 g

Vitlöksfräst zucchini

Zucchini 1 st

Vitlök 2 klyftor

● Salt 2 krm

Ajvarstektt köttfärs

Gul lök 1 st

Nötfärs 250 g

Vispgrädde ½ dl

Ajvar relish 1 förp

Kycklingbuljong 1 påse

● Vatten 1 dl

Chili flakes

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Vatten

1. Pasta: Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.

2. Förberedelser: Tärna zucchini. Grovhacka gul lök.

3. Vitlöksfräst zucchini: Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och fräs zucchini med pressad vitlök och salt ca 4 min på hög värme. Lägg upp på ett fat.

4. Ajvarstektt köttfärs: Hetta upp lite mer olivolja i den använda stekpannan och fräs lök ca 1 min. Tillsätt nötfärs och stek ytterligare ca 4 min, tills den är helt genomstekt. Blanda ner vispgrädde, ajvar relish, kycklingbuljong och vatten. Låt puttra ca 5 min. Smaka av med lite salt och chili flakes.

5. Blanda ihop kokt pasta med ajvarstektt köttfärs. Servera toppad med vitlöksfräst zucchini.