



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
Vispgräddde 1 dl
Grönsaksbuljong ½ påse

Sparrissallad

Grön sparris 1 knippe
Ruccola 30 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,
Svartpeppar

- 1.** Koka upp rikligt med lättsaltat 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, vispgräddde 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.