



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Casarecce med oksetykkam og grønne bønner

Det skal du bruge

200 g pasta
1 pk grønne bønner
1 stk gulerod
1 stk skalotteløg
1 fed hvidløg
300 g oksesteg af tykkam
½ stk citron
½ pose oregano
1 pk tanelli ost

Det skal du selv have

smør ^b
olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Pasta:** Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog. Kog pastaen 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den.
- 2. Grønne bønner:** Nip eller skær enderne af bønnerne og del dem på midten. Skræl gulerod og skær i tynde skiver. Varm lidt olivenolie op i en stegepande med høj kant. Steg bønner og gulerod 2-3 min. Pil imens skalotteløg og hvidløg. Hak løg og pres hvidløg. Steg begge dele med i 1-2 min.
- 3. Oksetykkam:** Kom kødet på og del det fra hinanden med grydeskeen. Steg 2-3 min. Riv citronskal over og tilsæt oregano. Smag til med salt og peber. Kom pastaen og 1-1½ dl pastavand ved og kog det sammen 1 min. tid. Vend 1 spsk smør i og smag til med citronsaft.
- 4.** Riv osten og drys den over pastaen.