



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pasta al limone med grønne asparges og friske urter

Pasta

200 g pasta

Limonesauce

1 stk citron
½ pk bredbladet persille
½ pk oregano, frisk
1 fed hvidløg
1 pk tanelli ost
1 dl piskefløde
½ pose grøntsagsbouillon

Aspargessalat

250 g grønne asparges
30 g rucola

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

- 1. Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2. Limonesauce:** Skyl citron, riv skallen fint og pres saften. Hak persille og oregano. Pil og pres hvidløg. Riv Tanelli osten. Kom citronskal/saft og revet ost i en gryde. Tilsæt hvidløg, fløde og bouillon og lad det koge op. Tag gryden af varmen og tilsæt urterne. Smag til med lidt salt og peber.
- 3. Aspargessalat:** Skær den nederste hårde del af aspargesene væk. Opvarm lidt olivenolie i en stegepande og steg aspargesene ca. 2 min. Læg dem på en tallerken med rucola og krydr med lidt salt og nykværnet sort peber.
- 4. Servering:** Bland den nykogte pasta med limonesauce. Servér pasta al limone med aspargessalat.