



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Krämig linguine med färdig vodkasås, ruccola och parmesan

### Vodkapasta

Linguine 200 g  
Vodkapastasås 1 förp

### Ruccolasallad

Cocktailtomater 250 g  
Rödlök 1 st  
Ruccola 30 g  
● Olivolja ½ msk  
● Balsamvinäger ½ msk

### Topping

Riven parmesan 50 g  
Chili flakes 1 förp

### Att ha hemma ●

Balsamvinäger, Olivolja,  
Salt, Svartpeppar

- 1. Vodkapasta:** Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Ruccolasallad:** Halvera cocktailtomater och strimla rödlök. Lägg allt i en salladsskål och blanda ner ruccola, olivolja och balsamvinäger. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 3. Vodkapasta:** Värm upp vodkapastasåsen enligt anvisningar på förpackningen. Blanda ihop såsen med den kokta pastan.
- 4. Servera** vodkapasta med ruccolasallad. Toppa med riven parmesan och chili flakes.