



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Fiskekaker og pasta i kremet saus med stekt squash, ruccola og tomat

## Pasta

200 g linguine

## Kremet saus

1 stk gul løk

150 g lett crème fraîche

1 pakke grønnsaksbuljong

1 dl vann <sup>B</sup>

½ ss hvetemel\* <sup>B</sup>

## Stekte fiskekaker og squash

½ stk squash

360 g fiskekaker

## Topping

1 stk tomat

30 g ruccola

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

**1. Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.

**2. Kremet saus:** Skrell og kutt løken i små terninger. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i omtrent 1 minutt, eller til den er blank. Rør inn ½ ss mel, 1 dl vann, crème fraîche og buljongen, og kok det hele i omtrent 3 minutter, til sausen tykner. Smak til med salt og pepper.

**3. Stekte fiskekaker og squash:** Skyll og del squashen i tykke skiver. Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek squashen 2 minutter på hver side. Krydre med salt og pepper, og ha squashen over på en tallerken. Stek fiskekakene i 2 minutter på hver side.

**4. Topping:** Skyll og kutt tomaten i grove biter. Skyll ruccolaen. Vend sammen pastaen og sausen, og topp retten med ruccolaen og tomaten ved servering.



## TIPS!

Tilbered squashen og fiskekakene i ovnen ved 220 grader varmluft i omtrent 10 minutter.

\* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivnalia alternativ