



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Mezze maniche i cremet tomatsauce med linquicapølse og broccoli

Pasta og broccoli

200 g pasta
½ stk broccoli
1 dl kogevand ^b

Linquicapølse i cremet sauce

2 stk grillpølser m. linquica
½ pose tomatpuré
½ pose oksebouillon
½ pose urte kryddermix
½ dl creme fraiche 18%

Servering

1 stk tomat
½ bundt forårsløg
1 pk tanelli ost

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Pasta og broccoli:** Sæt pastaen over i rigeligt letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den. Skær broccoli i buketter, skræl stilken og skær den i skiver. Kog det med pastaen de sidste 2-3 min. Gem den angivne mængde kogevand, inden du hælder vandet fra.
- 2. Linquicapølse i cremet sauce:** Skær pølserne i skiver. Varm en stegepande op og tilsæt lidt olie. Steg pølserne i 2-3 min. til de har fået lidt farve. Tilsæt tomatpuré, bouillon og urtemix og lad det stege yderligere 1 min. Tilføj creme fraiche og kogevand. Smag til med salt og peber.
- 3. Servering:** Skyl og skær tomat i små tern. Skær forårsløg i tynde skiver. Riv osten. Bland pasta og broccoli i saucen og top retten med tomat, forårsløg og revet ost.