



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta linguine med spinatsaus, chevrebakt blomkål og valnøtter

Chevrebakt blomkål

1 stk blomkål
120 g chevre
½–1 pakke chiliflak

Pasta

200 g linguine

Spinatsaus

½ stk sitron
50 g spinat
1 pakke grønnsaksbuljong
½–1 pakke revet Grande Premium
2 dl pastavann ^B
1 ss smør* ^B

Topping

1 pakke valnøtter
½ stk sitron

salt ^B
pepper ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B
olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft. Kok opp rikelig med lettsaltet vann i en kjele til pastaen.
2. **Chevrebakt blomkål:** Skyll, rens og del blomkålen i to igjennom stilken. Legg snittflatene ned mot fjølen, og kutt blomkålen i tommeltykke skiver (se tips). Fordel skivene på et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olivenolje, salt og pepper. Kutt chevren i mindre biter, og fordel dem over blomkålen. Topp med ønsket mengde av chiliflakene, og bak blomkålen i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til den er mør og osten er gyllen.
3. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken i vannet fra steg 1.
4. **Spinatsaus:** Skyll og finriv skallet (kun det gule) fra sitronen, og ha det i en liten skål. Skyll og grovhakk spinaten. Bruk en øse til å ta ut 2 dl av pastavannet i en liten kjele. Ha i spinaten og buljongen, kok opp, og la det småkoke i omtrent 3 minutter. Kutt sitronen i to. Ha i 1 ss smør, og kjør sausen glatt med en stavmikser. Vend den revne osten inn i sausen et par minutter før servering, og smak til med saften fra sitronen, salt og pepper.
5. **Topping:** Grovhakk valnøttene (se tips) og topp retten med nøttene, eventuelle rester av chiliflakene og det revne sitronskallet.

TIPS!

Kutt blomkålsskivene gjennom stilkfestet så de holder på formen sin. Rist valnøttene på brettet med blomkålen de siste 8 minuttene av steketiden.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivenlig alternativ