



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.