



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta og brokkoli i kremet grønn saus med stekt halloumi, cashewnøtter og mynte

Pasta og brokkoli

200 g linguine
1 stk brokkoli

Kremet grønn saus

1 stk sjalottløk
1 stk hvitløksfedd
½ stk sitron
75 g grønnkål
1 pakke grønne erter
1 pakke grønnsaksbuljong
½–1 pakke crème fraîche
1 dl pastavann ^B

Stekt halloumi og cashewnøtter

100 g halloumi
½ pakke cashewnøtter

Til servering

1 bunt mynte
½ stk sitron

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Pasta og brokkoli:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Kutt brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i biter. Kok brokkolien sammen med pastaen de siste 2–3 minuttene av pastaens koketid.
- 2. Kremet grønn saus:** Skrell sjalottløken og hvitløken, og kutt dem i tynne skiver. Skyll sitronen og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Skyll og grovhakk mynten. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og hvitløken i et par minutter, til det er blankt. Tilsett kålen og ertene, og stek videre i ett minutt under omrøring. Tilsett grønnsaksbuljongen, crème fraîche og 1 dl pastavann, og kok opp. Miks sausen jevn med en stavmikser, og smak til med salt, pepper og litt sitronsaft. Spe eventuelt med mer pastavann til ønsket konsistens.
- 3. Stekt halloumi og cashewnøtter:** Kutt halloumien i terninger. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek halloumien og cashewnøttene i 1–2 minutter, eller til det er gyllent. Krydre med litt pepper.
- 4. Servering:** Hell vannet av pastaen og brokkolien, ha det tilbake i kjelen, og vend inn den grønne sausen. Gi det hele en rask oppvarming, og fordel pastaen på tallerkener. Topp pastaen med halloumien, cashewnøttene, mynten og det revne sitronskallet.