



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Linguine med pannestekt sopp, kjernepesto og grønn salat med erter

## Kjernepesto

1 bunt bladpersille  
1 stk hvitløksfedd  
1 pakke kjerneblanding  
1 pakke revet Grande Premium  
½–1 dl olje <sup>B</sup>

## Linguine og brokkoli

1 stk brokkoli  
200 g pasta

## Pannestekt sopp

100 g aromasopp  
½ stk gul løk  
½ ss smør\* <sup>B</sup>

## Grønn salat

75 g Mamma Mia salatblanding  
½ stk sitron  
125 g grønne erter  
½ ss olivenolje <sup>B</sup>

## Tilbehør

½ pakke urtedressing

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Kok opp vann i en kjele til pastaen og brokkolien.
2. **Kjernepesto:** Skyll og grovhakk persillen. Skrell og grovhakk hvitløken. Ha persillen, hvitløken, kjerneblanding og ½–1 dl olje i en egnet beholder og miks det sammen med en stavmikser. Vend inn den revne Grande Premium-osten og smak til med salt og pepper.
3. **Linguine og brokkoli:** Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i biter. Tilbered pastaen som anvist på pakken i vannet fra punkt 1. Kok brokkolien med pastaen når det gjenstår omtrent 4 minutter av koketiden.
4. **Pannestekt sopp:** Børst soppen fri for jord, og kutt den i skiver. Skrell og kutt løken i tynne skiver. Varm opp en tørr stekepanne til høy varme, og tilsett soppen. Stek soppen i 3–4 minutter, til den har sluppet væske og blitt tørr igjen. Tilsett løken og ½ ss smør, og stek videre i 3–4 minutter, til soppen og løken er gyllen. Krydre med salt og pepper.
5. **Grønn salat:** Skyll og tørk salaten. Del sitronen i to. Ha salaten og ertene i en salatbolle, og klem over litt saft fra sitronen. Vend inn ½ ss olivenolje.
6. **Linguine og brokkoli, fortsettelse:** Bland soppen og kjernepestoen med pastaen og brokkolien.
7. **Tilbehør:** Server urtedressing til retten.



## TIPS!

Hvis pestoen er vanskelig å kjøre sammen kan du tilsette litt lunket vann.

\* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivenlia alternativ