



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Linguine al pesto med marinerte reker, tomatsalat og sitron

Linguine al pesto

200 g linguine
1 pakke pesto
1 dl pastavann ^B

Marinerte reker

½ stk rødløk
½ stk sitron
2 pakker reker
1 ss olivenolje ^B

Tomatsalat

½ stk rødløk
1 pakke cherrytomater
30 g ruccola
½ pakke
balsamicovinaigrette

Til servering

½ stk sitron
1 pakke Grana Padano

pepper ^B

salt ^B

^B Basisvare

1. Linguine al pesto: Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2. Marinerte reker: Skrell og finhakk halve rødløken. Ha løken i en skål og press over saften fra halve sitronen. Vend inn 1 ss olivenolje og rekene, og krydre med litt pepper.

3. Tomatsalat: Kutt resten av løken i strimler. Skyll og tørk ruccolaen. Vend løken, tomatene, ruccolaen og balsamicovinaigretten sammen i en skål, og krydre med litt salt og pepper.

4. Linguine al pesto, fortsettelse: Hell vannet fra den ferdigkokte pastaen, men spar omtrent 1 dl av pastavannet. Ha pastaen tilbake i kjelen sammen med pestoen og ½ dl av pastavannet. Bland det hele godt sammen. Spe eventuelt med mer av pastavannet om nødvendig. Smak til med litt salt og pepper.

5. Servering: Kutt resten av sitronen i båter. Fordel linguine al pesto på tallerkener, og topp med tomatsalaten og de marinerte rekene. Finriv Grana Padanoen på et rivjern over retten til slutt, og server sitronbåtene til.