



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kremet pasta og estragonstekte gulrøtter, servert med norsk chevre, krutonger og valnøtter

Estragonstekte gulrøtter

300 g gulrøtter
1 bunt estragon
1 stk sitron
½–1 pakke kryddermiks med fennikel og pepper
50 g strimlet grønnkål
🏠 1 ss smør*

Kremet pasta

200 g linguine
75–150 g crème fraîche
1 pakke grønnaksbuljong
½–1 pakke revet Grande Premium
🏠 1 dl pastavann

Topping

1 pakke valnøtter
1 pakke chevre
½ pakke krutonger

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft og kok opp lettsaltet vann i en kjele til pastaen.
- 2 **Estragonstekte gulrøtter:** Skrell og kutt gulrøttene i to på langs. Skyll estragonen og sitronen. Dra bladene fra stilkene på estragonen, og finriv skallet(kun det gule) fra sitronen på et rivjern. Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje (se tips). Stek gulrøttene med snittflatene ned i omtrent 4 minutter, eller til de er gylne. Tilsett 1 ss smør, estragonen og sitronskallet, og ha det hele over i en ildfast form.
- 3 **Estragonstekte gulrøtter, fortsettelse:** Skvis over saften fra sitronen, og krydre med kryddermiksen og litt salt. Bak gulrøttene i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til de er møre. Ha grønnkålen i en bolle, og vend inn litt olje, salt og pepper. Legg grønnkålen over gulrøttene i ovnen når det gjenstår omtrent 4 minutter av steketiden.
- 4 **Kremet pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Ha crème fraîche i en skål og vend inn buljongen og den revne osten.
- 5 **Kremet pasta, fortsettelse:** Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, men ta vare på 1 dl av vannet, og ha pastaen tilbake i kjelen. Vend inn dressingen fra forrige punkt, og smak til med salt og pepper. Spe eventuelt med pastavannet om sausen blir for tykk.
- 6 **Topping:** Grovhakk valnøttene. Fjern det ytterste laget på cheveren om ønskelig, og kutt den i mindre biter. Topp gulrøttene og grønnkålen med valnøttene, osten og krutongene, og server det som en lun salat til pastaen.

Tips fra kokken: Har du en grillpanne, kan den brukes til gulrøttene. Stek dem i grillpannen og ha dem i den ildfaste formen. Ha smøret, sitronen og estragonen over gulrøttene, og stek som beskrevet i oppskriften.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ