



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Saffran- och chilipasta med apelsin, chèvre och pinjenötter

Saffran- och chilisås

Bananschalottenlök 1 st
Cocktailtomater 250 g

● Smör* ½ msk

Saffran 1 förp

Chili flakes ½ förp

Vitlök 2 klyftor

● Vetemjöl* ½ msk

Vispgrädde ½ dl

Apelsin ½ st

● Vatten ½ dl

Grönsaksbuljong 1 påse

Till servering

Spaghetti 200 g

Chèvre 50 g

Bladpersilja 20 g

Pinjenötter 20 g

Att ha hemma ●

Salt, Smör*, Vatten,
Vetemjöl*

1. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.

2. **Förberedelser:** Finhacka bananschalottenlök. Halvera cocktailtomater. Grovhacka bladpersilja och smula chèvre.

3. **Saffran- och chilisås:** Hetta upp smör i en kastrull och fräs lök, tomat, saffran, chili flakes och pressad vitlök ca 2 min. Pudra över vetemjöl. Vispa ner vispgrädde, pressad apelsinsaft, vatten och grönsaksbuljong. Sjud ca 3 min, eller tills såsen tjocknat. Späd eventuellt med mer vatten.

4. Blanda nykokt pasta med saffran- och chilisås. Smaka av med lite salt.

5. Servera saffran- och chilipasta toppad med smulad chèvre, bladpersilja, pinjenötter (se tips) och resten av chili flakes.

TIPS! Rosta gärna pinjenötterna hastigt i en torr och het stekpanna!

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ