



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta med ostsås, broccoli och tomat- och basilikasallad

Pasta

Mezze maniche rigate
200 g
Broccolibuketter 1 förp

Ostsås

Crème fraiche ½ dl
Quattrocento 75 g
🏠 Smör ½ msk
🏠 Vetemjöl 1 tsk
🏠 Vatten 1 dl
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Tomat- och basilikasallad

Tomat 2 st
Basilika creme 1 förp
Ruccola 30 g

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Förberedelse:** Riv quattrocento på fina sidan av rivjärnet.
3. Koka mezze maniche enligt tidsangivelse på förpackningen. Låt broccolibuketter koka med de sista 2 minuterna.
4. **Ostsås:** Smält smör i en liten kastrull. Tillsätt vetemjöl och rör runt. Vispa ner vatten och crème fraiche, lite i taget. Koka ca 3 min. Vispa ner den rivna osten. När osten smält, dra från värmen och smaka av med salt och nymald svartpeppar.
5. **Tomat- och basilikasallad:** Tärna tomat och lägg i en bunke. Blanda ner basilika creme och ruccola.
6. Häll av pastan och broccolin. Lägg tillbaka i kastrullen och rör ned ostsåsen. Blanda väl. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
7. Servera ost- och broccolipasta med tomat- och basilikasallad.