



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kremet linguine med vegetarisk spicy arrabiata saus, ovnsbakt squash og kjerneblanding

Ovnsbakt squash og kjerneblanding
1 stk squash
1 pakke kjerneblanding

Arrabiata saus
½ stk rødløk
½ stk hvitløksfedd
½ stk rød chili
1 pakke basilikum og oregano
350 ml moste tomater

Kremet linguine
150–200 g pasta
2 stk eggeplommer
150 g crème fraîche
½ dl pastavann ^B

Tilbehør
½–1 bunt gressløk
1 pakke revet Grande Premium
pepper ^B
salt ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
sukker ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Ovnsbakt squash og kjerneblanding:** Kutt squashen i ½ cm tykke skiver. Fordel skivene utover et kjøkkenpapir, og strø litt salt over. La skivene ligge i saltet i omtrent 5 minutter, og tørk dem. Fordel squashskivene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek dem i ovnen i 12–15 minutter, til de er gylne. Strø over kjerneblandingen når det gjenstår 3 minutter av steketiden.
3. **Arrabiata saus:** Skrell og finhakk rødløken og hvitløken. Rens og finhakk chilien. Varm opp en stor kjele til middels varme, og ha i litt olje. Stek rødløken, hvitløken, ønsket mengde av chilien og basilikum- og oreganokrydderet i 2 minutter. Ha i de moste tomatene, og la det småkoke i 10–12 minutter. Smak til med salt, pepper og sukker (se tips).
4. **Kremet linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Sil av vannet, men spar på ½ dl av pastavannet. Ha pastaen tilbake i kjelen.
5. **Kremet linguine, fortsettelse:** Knekk eggene, og skill eggeplommene fra eggehviten. Bland sammen eggeplommene, crème fraîche og litt pepper i en bolle. Sett kjelen med pasta på en kokeplate på middels varme, og vend inn eggeblandingen. Varm opp under omrøring, til blandingen har tyknet. Spe på med litt av pastavannet, til blandingen har ønsket konsistens. Smak til med salt.
6. **Tilbehør:** Skyll og finhakk gressløken. Dryss gressløken og den revne Grande Premium-osten over retten ved servering.

TIPS!

Kjør tomatsausen jevn med en stavmikser hvis du vil. Spar på eggehviten, og ha dem i en omelett.