



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Linguine med pannestekt sopp, kjernepesto og grønn salat med erter

Kjernepesto

1 bunt bladpersille
¼ stk hvitløksfedd
1 pakke kjerneblanding
1 pakke revet Grande Premium
½–1 dl olje ^B

Pannestekt sopp

100 g aromasopp
½ stk gul løk
½ ss smør ^B

Linguine og brokkoli

1 stk brokkoli
200 g pasta

Grønn salat

50 g tobladssalat
½ stk sitron
125 g grønne erter
½ ss olivenolje ^B

Tilbehør

½ pakke urtedressing

salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Kok opp vann til pastaen og brokkolien.
2. **Kjernepesto:** Skyll og grovhakk persillen. Skrell og grovhakk hvitløken. Ha persillen, hvitløken, kjerneblanding og den revne Grande Premium-osten i en egnet beholder og miks det sammen med en stavmikser, blender eller i en liten kjøkkenmaskin. Hell på omtrent ½–1 dl olje, litt etter litt, til du får ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.
3. **Pannestekt sopp:** Børst soppen fri for jord, og kutt den i skiver. Skrell og kutt løken i tynne skiver. Varm opp en tørr stekepanne til høy varme, og tilsett soppen. Stek soppen i 3–4 minutter, til den har sluppet væske og blitt tørr igjen. Tilsett løken og ½ ss smør, og stek videre i 3–4 minutter, til soppen og løken er gyllen. Krydre med salt og pepper.
4. **Linguine og brokkoli:** Kutt brokkolien i buketter. Skrell og kutt stilken i biter. Tilbered pastaen som anvist på pakken. Kok brokkolien med pastaen når det gjenstår omtrent 4 minutter av koketiden. Hell av vannet.
5. **Grønn salat:** Skyll og tørk salaten. Del sitronen i to. Ha salaten og ertene i en salatbolle, og klem over litt saft fra sitronen. Vend inn ½ ss olivenolje.
6. **Linguine og brokkoli, fortsettelse:** Bland soppen og kjernepestoen med pastaen og brokkolien.
7. **Tilbehør:** Server urtedressing til retten.