



Bildet kan avvike noe fra

Pasta linguine med pepperoni, tomat, fetaost og ruccolapesto

Linguine
100 g pasta

Ruccolapesto
½ pakke ruccola
½ stk hvitløksfedd
½ stk sitron
½ dl olivenolje ^B

Topping
½ stk sjalottløk
100 g pepperoni
1 stk tomat
50 g fetaost
½ pakke ruccola

salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

- 1. Linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2. Ruccolapesto:** Skyll all ruccolaen, og ha halvparten over i et litermål. Skrell og finhakk hvitløken. Tilsett hvitløken og ½ dl olivenolje, og kjør blandingen jevn med en stavmikser. Smak til med saft fra sitronen, salt og pepper.
- 3. Topping:** Skrell og kutt sjalottløken i båter. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek pepperonien i 3-4 minutter, til den er gyllen. Tilsett sjalottløken når det gjenstår omtrent 2 minutter av steketiden, og stek det hele til løken er gyllen.
- 4. Topping, fortsettelse:** Kutt tomaten og fetaosten i terninger. Bland sjalottløken, pepperonien, tomaten, fetaosten, resten av ruccolaen og ruccolapesto inn i pastaen før servering.
- 5. Restetips:** Dette er en stor porsjon mat. Avkjøl pastaen du ikke spiser med en gang. Hvis du har igjen rester, er dette en perfekt lunsj en av de nærmeste dagene.



TIPS!

Tilsett litt revet parmesan eller en annen type fast ost i ruccolapesto for mer smak! Du kan også ha nøtter i pestoen, hvis du har. Opprinnelig er det pinjekjerner i pesto, men du kan også bruke cashewnøtter eller mandler.