



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta arrabiata med hvitløksbakte grønnsaker, skjørst og ruccola

Hvitløksbakte grønnsaker

1 stk rød paprika

½ stk squash

1 stk rødløk

1 stk hvitløksfedd

Pasta i tomatsaus

200 g linguine

½-1 pakke tomatsausbase

Topping

½-1 stk rød chili

50 g ruccola

1 pakke skjørst

bakepapir (kan sløyfes) ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Kok opp en kjele med lettsaltet vann til koking av pastaen.
2. **Hvitløksbakte grønnsaker:** Skyll og kutt paprikaen og squashen i jevnstore terninger på omtrent 3 cm. Skrell rødløken og hvitløksfeddet. Kutt rødløken i tynne båter og hvitløken i tynne skiver. Fordel grønnsakene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i omtrent 10 minutter.
3. **Pasta i tomatsaus:** Kok pastaen etter anvisningen på pakken. Sil vannet fra den ferdigkokte pastaen. Ha sausen i kjelen og kok opp. Ha pastaen tilbake i kjelen og vend godt sammen.
4. **Topping:** Skyll og tørk ruccolaen. Skyll chilien og kutt den i tynne skiver. Topp retten med skjørsten, chilien og ruccolaen ved servering. God middag!



TIPS!

Grønnsakene kan stekes i olje i en stekepanne hvis du heller ønsker det.