



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kremet linguine med spicy arrabiatasaus, squash og pinjekjerner

Ovnsbakt squash og pinjekjerner

1 stk squash
1 pakke pinjekjerner

Arrabiatasaus

½ stk rødløk
1 stk hvitløksfedd
½ stk rød chili
1 pakke oregano
½ flaske moste tomater

Kremet linguine

200 g linguine
2 stk egg
150 g crème fraîche
½ dl pastavann ^B

Topping

1 pakke gressløk
1 pakke fersk mozzarella

salt ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B
pepper ^B
olje ^B
sukker ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 240 grader varmluft.
2. **Ovnsbakt squash og pinjekjerner:** Skyll og kutt squashen i ½ cm tykke skiver. Fordel squashen utover kjøkkenpapir eller et kjøkkenhåndkle, og strø over litt salt. La squashen ligge i omtrent 5 minutter, og tørk av saltet.
3. **Ovnsbakt squash og pinjekjerner, fortsettelse:** Fordel squashen utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje og pepper. Stek squashen i ovnen i 12–15 minutter, til den er gyllen. Strø pinjekjernene over squashen når det gjenstår 3 minutter av squashens steketid.
4. **Arrabiatasaus:** Skrell og finhakk rødløken og hvitløken. Rens og finhakk chilien. Varm opp en stor kjele til middels varme, og ha i litt olje. Stek løken, hvitløken, oreganokrydderet og ønsket mengde av chilien i 2 minutter. Ha i de moste tomatene, og la det hele småkoke i 10–12 minutter. Smak til med salt, pepper og sukker (se tips).
5. **Kremet linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Hell vannet av pastaen, men spar på omtrent ½ dl av pastavannet. Ha pastaen tilbake i kjelen. Knekk eggene, og skill eggeplommene fra eggehviten. Bland eggeplommene, crème fraîche og litt pepper i en bolle.
6. **Kremet linguine, fortsettelse:** Sett kjelen med pastaen på en kokeplate på middels varme, og vend inn den kremede eggeblandingen. Varm det hele opp under omrøring, til blandingen har tyknet. Spe på med pastavannet, litt etter litt, til blandingen har ønsket konsistens. Smak til med salt.
7. **Topping:** Skyll, tørk og finhakk gressløken. Dryss gressløken og riv mozzarellaen over retten ved servering.

TIPS!

Du kan også kjøre tomatsausen glatt med en stavmikser. Spar gjerne på eggehviten, og bruk dem i en omelett.