



Billedet kan afvige noget fra opskriften

# Mezze maniche i cremet tomatsauce med linquicapølse og broccoli

## Pasta og broccoli

200 g pasta  
½ stk broccoli  
1 dl kogevand <sup>b</sup>

## Linquicapølse i cremet sauce

2 stk grillpølser m. linquica  
½ pose tomatpuré  
½ pose oksebouillon  
½ pose urte kryddermix  
½ dl creme fraiche

## Servering

1 stk tomat  
½ bundt forårsløg

## Det skal du selv have

olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Pasta og broccoli:** Sæt pastaen over i rigeligt letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den. Skær broccoli i buketter, skræl stilken og skær den i skiver. Kog det med pastaen de sidste 2-3 min. Gem den angivne mængde kogevand, inden du hælder vandet fra.
- 2. Linquicapølse i cremet sauce:** Skær pølserne i skiver. Varm en stegepande op og tilsæt lidt olie. Steg pølserne i 2-3 min. til de har fået lidt farve. Tilsæt tomatpuré, bouillon og urtemix og lad det stege yderligere 1 min. Tilføj creme fraiche og kogevand. Smag til med salt og peber.
- 3. Servering:** Skyl og skær tomat i små tern. Skær forårsløg i tynde skiver. Bland pasta og broccoli i saucen og top retten med tomat og forårsløg.