



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Linguine med citron, sprød chorizo og broccoli

Det skal du have

200 g pasta
1 pk tanelli ost
½ stk citron
½ stk æggeblomme
70 g chorizo-pølse
¾ stk broccoli
1 stk tomat
50 g rucola salat

Det skal du selv have

smør ^b
olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Sæt pastaen over i lertsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den.
2. **Citronsauce:** Riv osten og citronskal fint. Bland halvdelen af osten med citronskal, æggeblomme, ½ spsk smør, ½ spsk olivenolie, lidt salt og peber. Pres citronsaft en halv citron over og rør sammen.
3. **Chorizo:** Varm en tør stegepande op til medium varme. Skær chorizo i strimler. Steg den sprød 3-4 min. Læg det til side på køkkenrulle.
4. **Broccoli:** Skær broccoli i små buketter og stokken i mindre tern. Kog det med pasta de sidste 3 min. Hæld vandet fra, men gem ca. ½ dl.
5. **Anret:** Skyl og skær tomat i tern. Skyl rucola. Vend rucola, tomat, citronsauce, broccoli og pasta sammen. Spæd til med lidt af pastavandet til passende konsistens. Servér pasta og top med resten af osten og chorizo.