



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Romesco pasta med linquica, persille og pimientos de padrón

Pasta

200 g pasta
 $\frac{3}{4}$ dl kogevand ^b

Romesco

2 stk røde pebre
 1 stk løg
 2 fed hvidløg
 1 pose saltede mandler
 1 tsk røget paprika
 1 pose tomatpuré
 $\frac{1}{2}$ pose æbleeddike
 $\frac{1}{2}$ spsk olivenolie ^b

Linquica

2 stk grillpølser m. linquica
 $\frac{1}{2}$ pk bredbladet persille

Pimientos de Padrón

$\frac{1}{2}$ pose pimientos de padrón

Anret

1 pk tanelli ost

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 250°C (Varmluft).
2. **Pasta:** Sæt pastaen over i letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den. Gem noget kogevand fra pastaen til romescoen.
3. **Bagte grøntsager:** Del peberfrugterne i kvarte og fjern kernehuset. Pil løg og del i kvarte. Læg peberfrugterne med skindet opad på en bageplade med bagepapir sammen med løg. Bag i 15-17 min.
4. **Linquica:** Skær pølserne i tern. Varm en stegepande op til høj varme og steg dem ved høj varme 3-4 min. Skyl og hak persille fint.
5. **Pimientos de Padrón:** Varm en stegepande op med olie. Steg pimientos de padrón ved høj varme i 3-4 min. Ryst panden hyppigt. Krydr med salt, gerne flagesalt, hvis du har.
6. **Romesco:** Pil hvidløg. Kom de bagte grøntsager i en blendeskål med hvidløg, mandler, røget paprika, tomatpuré, eddike, olivenolie og kogevand fra pastaen. Blend det hele sammen med en stavblender/blender.
7. **Anret:** Bland romesco med pastaen, linquica pølse og persille. Smag til med salt og peber. Anret pastaen og riv ost over. Servér med pimientos til.