



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kremet linguine med spicy arrabiatasaus, ovnsbakt squash og pinjekjerner

Ovnsbakt squash og pinjekjerner

1 stk squash
1 pakke pinjekjerner

Arrabiatasaus

½ stk rødløk
½ stk hvitløksfedd
½ stk rød chili
1 pakke oregano
350 ml moste tomater

Kremet linguine

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

Tilbehør

½–1 bunt gressløk
1 pakke revet Grande Premium

pepper ^B

salt ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

olje ^B

sukker ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Ovnsbakt squash og pinjekjerner:** Skyll og kutt squashen i ½ cm tykke skiver. Fordel skivene utover et kjøkkenpapir, og strø litt salt over. La skivene ligge i saltet i omtrent 5 minutter, og tørk dem. Fordel squashskivene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek dem i ovnen i 12–15 minutter, til de er gylne. Strø over pinjekjernene når det gjenstår 3 minutter av steketiden.
3. **Arrabiatasaus:** Skrell og finhakk rødløken og hvitløken. Skyll, rens og finhakk chilien. Varm opp en stor kjele til middels varme, og ha i litt olje. Stek rødløken, hvitløken, oreganoen og ønsket mengde av chilien i 2 minutter. Ha i de moste tomatene, og la det småkoke i 10–12 minutter. Smak til med salt, pepper og sukker (se tips).
4. **Kremet linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Sil av vannet, men spar på ½ dl av pastavannet. Ha pastaen tilbake i kjelen.
5. **Kremet linguine, fortsettelse:** Knekk eggene, og skill eggeplommene fra eggehvitene. Bland sammen eggeplommene, crème fraîche og litt pepper i en skål. Sett kjelen med pasta på en kokeplate på lav varme, og vend inn eggeblandingen. Varm forsiktig opp under omrøring, til blandingen har tyknet. Spe på med litt av pastavannet, til blandingen har ønsket konsistens, og smak til med salt.
6. **Tilbehør:** Skyll og finhakk gressløken. Dryss gressløken og den revne Grande Premium-osten over retten ved servering.



TIPS!

Kjør tomatsausen jevn med en stavmikser hvis du vil.