



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



20 MIN. TILBEREDNING

# Cremet safranpasta med grillost, fennikel og forårsløg

## Det skal du bruge

½ stk skalotteløg  
¼ tsk chili flager/knust  
1/10 g safran  
¼ stk hvidløg solo  
1 tsk hvidvinseddike  
1¼ dl fløde  
½ terning bouillon grøntsag  
2 stk forårsløg  
½ stk fennikel  
125 g grill-ost  
200 g pasta frisk  
50 g rucola salat

## Du skal selv have:

Mel, Peber, Salt, Smør

## Fremgangsmåde

- 1** **Safransauce:** Hak løget fint. Kom lidt smør i en lille gryde og steg løg uden det tager farve. Tilsæt safran, presset hvidløg og chili **TIP:** Du kan selv justere på mængden af chili, hvis du ønsker at den ikke er så stærk. Steg videre ca. 1 min. Tilsæt 1 tsk mel og rør rundt. Tilsæt hvidvinseddike og fløde lidt ad gangen og smuldr grøntsagsbouillon i. Lad det småkoge i 3 min.
- 2** **Grøntsagssauté:** Skær forårsløg i 3 cm lange stykker, snit fennikel og skær grillosten i tern. Kom lidt smør på en pande og steg osten, så den får lidt farve. Tilsæt fennikel og forårsløg og steg i 3 min. Smag til med salt og peber.
- 3** Kog pasta i letsaltet vand i 3-4 min. efter hvor al dente du ønsker den. Hæld vandet fra pastaen, men gem lidt til saucen.
- 4** Bland pastaen med safransaucen. Spæd til med lidt pastavand, hvis saucen er for tyk.
- 5** Servér med grøntsagssauté og rucola på toppen.

## Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Mælk, Selleri, Svovldioxid

## Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



## Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.244 kj / 775 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	41,3 g
heraf mættede fedtsyrer	25,0 g
Kulhydrat	71,2 g
heraf sukkerarter	7,6 g
Protein	29,8 g
Salt	3,6 g
Kostfibre	6,8 g