



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Cremet safranpasta med grillost, fennikel og forårsløg

Det skal du bruge

½ stk skalotteløg
0.1 g safran
¼ stk hvidløg solo
¼ tsk chili flager/knust
½ pose bouillon, grøntsag
1 tsk hvidvinseddike
1¼ dl fløde
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 den mindre stærk. Steg videre ca. 1 min. Tilsæt 1 tsk mel og rør rundt. Tilsæt bouillon, hvidvinseddike og fløde lidt ad gangen. Lad det småkoge i 3 min.
- 2** Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
- 3** **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.
- 4** Kom pastaen i det kogende vand og kog 3-4 min. efter hvor al dente du ønsker den. Hæld vandet fra pastaen, men gem lidt til saucen.
- 5** Bland pastaen med safransaucen. Spæd til med lidt pastavand, hvis saucen er for tyk.
- 6** Servér med grøntsagssauté og rucola på toppen.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, 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: 2.940 kj / 703 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt	40,1 g
heraf mættede fedtsyrer	24,6 g
Kulhydrat	59,6 g
heraf sukkerarter	6,8 g
Protein	26,0 g
Salt	3,7 g
Kostfibre	6,0 g