



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Pasta pesto med rejer og hvidløgstegt squash

Det skal du bruge

200 g pasta
1 stk squash
1 fed hvidløg
170 g rejer
4 spsk rød pesto
50 g babyspinat

Du skal selv have:

Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Sæt pastaen over i rigeligt letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den.
- 2 **Hvidløgstegt squash:** Halvér squash på langs og skær i skiver. Pil og pres hvidløg. Varm lidt olie op på en stegepande og svits hvidløg 1 min. Tilsæt squash og steg ca. 3 min. Krydr med salt og friskkværnet peber.
- 3 **Anret:** Hæld væden fra rejerne og vend dem i den nykogte pasta. Bland pesto, babyspinat og hvidløgstegt squash i og servér.

Allergener

Gluten, Hvede, Krebssdyr, Laktose, Mælk, Nødder

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: 2.119 kj / 507 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt	7,9 g
heraf mættede fedtsyrer	0,9 g
Kulhydrat	76,2 g
heraf sukkerarter	7,7 g
Protein	32,7 g
Salt	3,3 g
Kostfibre	4,9 g