



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 grøn 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, Krebsdyr

## 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:     | 2.669 kj / 638 kcal |
| Indhold                 | Pr. portion         |
| Fedt                    | 22,7 g              |
| heraf mættede fedtsyrer | 1,9 g               |
| Kulhydrat               | 75,8 g              |
| heraf sukkerarter       | 6,0 g               |
| Protein                 | 32,6 g              |
| Salt                    | 3,1 g               |
| Kostfibre               | 4,9 g               |