



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

Linguine med citron, sprød chorizo og broccoli

Det skal du bruge

200 g pasta
1 pakke tanelli ost
½ stk citron
½ bæger pasteuriseret æggeblomme
70 g chorizo-pølse
¾ stk broccoli
1 stk tomat
50 g rucola salat

Du skal selv have:

Olivenolie, Peber, Salt, Smør

Fremgangsmåde

- 1** Sæt pastaen over i letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den.
- 2** **Citronsauce:** Riv osten og citronskal fint. Bland halvdelen af osten med citronskal, æggeblomme, ½ spsk smør, ½ spsk olivenolie, lidt salt og peber. Pres citronsaft en halv citron over og rør sammen.
- 3** **Chorizo:** Varm en tør stegepande op til medium varme. Skær chorizo i strimler. Steg den sprød 3-4 min. Læg det til side på køkkenrulle.
- 4** **Broccoli:** Skær broccoli i små buketter og stokken i mindre tern. Kog det med pasta de sidste 3 min. Hæld vandet fra, men gem ca. ½ dl.
- 5** **Anret:** Skyl og skær tomat i tern. Skyl rucola. Vend rucola, tomat, citronsauce, broccoli og pasta sammen. Spæd til med lidt af pastavandet til passende konsistens. Servér pasta og top med resten af osten og chorizo.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Soja

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:	2.731 kj / 653 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	24,3 g
heraf mættede fedtsyrer	9,8 g
Kulhydrat	78,3 g
heraf sukkerarter	8,2 g
Protein	30,3 g
Salt	2,1 g
Kostfibre	7,1 g