



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Fettuccine alle verdure med halloumi-gremolata

Det skal du bruge

250 g frisk pasta
½ stk squash
½ stk rødløg
1 dåse cherrytomater
½-1 pose oregano
1 fed hvidløg
1 spsk rødvinseddike
1 pose grøntsagsbouillon
125 g grill-ost
½ pakke bredbladet persille
½ stk citron

Du skal selv have:

Olivenolie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
- 2 **Sauce alle verdure:** Skær squash i tern. Skær rødløg i tynd både. Varm lidt olivenolie op i en lille gryde. Steg squash, rødløg og presset hvidløg i 3 min. Tilsæt tomater, oregano, rødvinseddike og bouillon. Lad det simre under låg i ca. 10 min. Smag til med salt og peber.
- 3 Kom pastaen i det kogende vand og kog ca. 3-4 min. efter hvor al dente du ønsker den.
- 4 **Halloumi-gremolata:** Skær halloumi i små tern. Hak persille. Skyl citronen, riv skallen og pres saften. Kom lidt olivenolie på en pande og steg halloumi i ca. 3 min. så det får en fin farve. Kom det i en skål og bland med persille, citronskal og saft.
- 5 Vend den friskkogte pasta i saucen og servér toppet med halloumigremolata.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, 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:	2.491 kj / 595 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	18,4 g
heraf mættede fedtsyrer	8,8 g
Kulhydrat	78,0 g
heraf sukkerarter	15,3 g
Protein	29,4 g
Salt	4,0 g
Kostfibre	5,8 g