



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