



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Linguine med romanescosås, rostad broccoli, mandel och parmesan

Rostad broccoli och mandel

- Broccoli 1 st
- Mandelspån 25 g
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja 1 tsk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Romanescosås

- Grillad paprika ½ burk
- Riven parmesan 25 g
- 🏠 Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Olivolja 1 msk
- 🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Svartpeppar

Tillbehör

- Linguine 200 g
- Tomat 1 st
- Bladpersilja 20 g
- Riven parmesan 25 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 5.
3. **Rostad broccoli och mandel:** Skär broccoli i buketter och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Ringla över olivolja, lite salt och nymald svartpeppar. Rosta i övre delen av ugnen ca 10 min. Ta ut plåten och blanda broccolin med mandelspån. Rosta ytterligare ca 5 min, tills broccolin och mandeln fått fin färg.
4. **Romanescosås:** Häll av grillade paprikor. Lägg i en mixerbunke och tillsätt pressad vitlök, olivolja, vitvinsvinäger, riven parmesan, salt och lite nymald svartpeppar. Mixa slät med en stavmixer.
5. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen. Häll av och blanda med romanescosåsen.
6. Grovhacka tomat och bladpersilja.
7. Servera linguine med romanescosås, rostad broccoli och mandel. Toppa med tomat, persilja och riven parmesan.