



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig saffranspasta med halloumi och råstekt sparris

Saffranssås

Bananschalottenlök 1 st
Saffran 1 förp
Chili flakes 1 krm
Vitlök 1 klyfta
Mjolk 2 dl
🏠 Smör 1 tsk
🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk
🏠 Vetemjöl 1 tsk
🏠 Grönsaksbuljong ½ tärning

Grönsaksfräs

Grön sparris 1 knippe
Halloumi 200 g
🏠 Smör
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Till servering

Linguine 200 g
Ruccola 30 g
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

1. Koka upp rikligt med lattsaltat vatten till pastakoket i steg 4.
2. **Saffranssås:** Finhacka bananschalottenlök. Hetta upp smör i en kastrull och fräs lök, saffran, chili flakes och pressad vitlök ca 2 min. Tillsätt vitvinsvinäger och pudra över vetemjöl. Vispa ner mjölk (lite i taget) och smulad grönsaksbuljong. Sjud ca 3 min, eller tills såsen tjocknat.
3. **Grönsaksfräs:** Skär grön sparris i bitar. Skär halloumi i små tärningar. Hetta upp lite smör i en stekpanna och stek sparris och halloumi ca 3 min, tills de fått fin färg. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
4. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen. Häll av pastan men spara ca ½ dl av pastavattnet. Blanda den nykokta pastan med saffranssås och späd med det sparade pastavattnet till önskad konsistens. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Servera saffranspastan toppad med halloumi, sparris och ruccola.