



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta al limone med kapis och sparris

Pastasås

Citron 1 st
Kapis 1 burk
Imat fraiche 2 dl
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar

Pasta

Casarecce 200 g

Vitlöksstekt sparris

Grön sparris 1 knippe
Vitlök 1 klyfta
🏠 Olivolja ½ msk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Pastasås:** Häll av och grovhacka kapis, lägg i en skål. Tvätta citron i ljummet vatten. Finriv det yttersta skalet från hela citronen och pressa saften från halva i bunken med kapis. Blanda ner imat fraiche, salt och nymald svartpeppar.
3. Koka casarecce enligt anvisning på förpackningen.
4. **Vitlöksstekt sparris:** Skär bort den nedersta träiga delen av sparrisen. Skär resten av sparrisen i ca 3 cm långa bitar. Finhacka vitlök. Hetta upp olivolja i en stekpanna och stek sparrisen ca 2 min på hög värme. Låt vitlöken steka med den sista minuten så den inte bränner. Krydda med salt och nymald svartpeppar.
5. Häll av casarecce och lägg tillbaka i kastrullen. Blanda ner pastasåsen och rör tills pastan blivit krämig. Smaka av med salt, nymald svartpeppar och eventuellt mer citronsaft. Servera pasta al limone toppad med vitlöksstekt sparris.