



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Linguine alle verdure med halloumigremolata

Linguine alle verdure

Linguine 200 g
Zucchini 1 st
Rödlök 1 st
Vitlök 2 klyftor
Kons. körsbärstomater 1 förp
Torkad oregano 1 msk
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Balsamvinäger 1 msk
🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Halloumigremolata

Halloumi 100 g
Bladpersilja 20 g
Citron 1 st
🏠 Olivolja

1. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
2. Skär zucchini i tärningar. Klyfta rödlök tunt. Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs zucchini, lök och pressad vitlök ca 3 min.
3. Tillsätt konserverade körsbärstomater, torkad oregano, balsamvinäger och smulad grönsaksbuljong till grytan. Sjud under lock ca 10 min. Smaka av med lite salt och rikligt med nymald svartpeppar.
4. **Halloumigremolata:** Tärna halloumi smått. Finhacka bladpersilja. Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek halloumin ca 3 min, tills den fått fin färg. Lägg i en skål och blanda med persilja, citronskal och pressad saft från halva citronen.
5. Vänd ner nykokt pasta i grönsakssåsen. Servera linguine alle verdure toppad med halloumigremolata.