



Detta recept är ett samarbete med ViktVaktarna. Har du frågor om receptet eller ViktVaktarnas program, hör av dig till matkasse@viktvaktarna.se



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 15 - 20 min    👤 2 PORTIONER

Points®värde per portion

11

## Pasta och zucchini med krämig hasselnöt- och bönpesto

### Hasselnöt- och bönpesto

Citron 1 st  
Små vita bönor ½ förp  
Vitlök 1 klyfta  
Babyspenat 15 g  
Basilika creme ½ förp  
Hasselnötter 20 g  
🏠 Salt  
🏠 Svartpeppar

### Till servering

Haricots verts 1 förp  
Zucchini 1 st  
Linguine 125 g  
Babyspenat 15 g

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 5.
2. **Förberedelser:** Tvätta citron i ljummet vatten och finriv skalet. Häll av och skölj vita bönor. Ansa haricots verts.
3. **Hasselnöt- och bönpesto:** Lägg bönor, pressad vitlök, babyspenat, basilika creme, rivet citronskal och hasselnötter i en matberedare (eller använd en stavmixer). Mixa till en grov röra. Smaka av med lite salt, nymald svartpeppar och pressad citronsaft.
4. Hyvla zucchini tunt med en potatisskalare.
5. Koka pasta enligt anvisning på förpackningen. Låt haricots verts koka med pastan när det återstår 1 min av koktiden. Spara ca 1 dl av kokvattnet när du häller av pastan.
6. Blanda bönpesto med pasta, haricots verts och zucchini. Späd med kokvattnet, lite i taget, och rör om så att det blir krämigt. Rör ner babyspenat så att den precis blir varm. Servera direkt!