



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Pasta med cashewnöt- och rostad paprikasås och basilikamarinerad mozzarella

## Cashewnöt- och rostad paprikasås

Gul lök 1 st  
Röd paprika 2 st  
Vitlök 2 klyftor  
Cashewnötter 20 g  
Citron 1 st  
🏠 Olivolja  
🏠 Salt ½ tsk  
🏠 Svartpeppar

## Basilikamarinerad mozzarella

Mozzarella 1 förp  
Basilika creme 1 förp

## Till servering

Mezze maniche rigate  
200 g  
Babyspenat 30 g  
Frömix ½ förp

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
2. **Förberedelser cashewnöt- och rostad paprikasås:** Klyfta gul lök. Dela röd paprika och ta bort innanmätet. Lägg paprikan på en ugnsplåt med skinnsidan upp och smörj in med lite olivolja. Lägg löken och askalade vitlöksklyftor bredvid paprikan och rosta ca 15 min i mitten av ugnen, tills paprikan fått färg.
3. **Basilikamarinerad mozzarella:** Bryt mozzarella i bitar och lägg i en skål. Blanda ner basilika creme.
4. Koka mezze maniche enligt anvisningen på förpackningen. Spara ca 1 dl pastavatten när du håller av pastan.
5. **Cashewnöt- och rostad paprikasås:** Lägg löken och hälften av den rostade paprikan i en mixerbunke. Skär andra hälften i mindre bitar. Kläm ut vitlöken ur skalén och lägg i mixerbunken tillsammans med cashewnötter, pressad saft från citronen (ca 1 msk), salt och rikligt med nymald svartpeppar. Mixa slätt med stavmixer. Smaka eventuellt av med mer salt och citronsaft.
6. Blanda avhållad pasta med cashewnöt- och rostad paprikasås. Späd eventuellt med lite sparat pastavatten om pastan blir för tjock. Vänd ner paprikabit, babyspenat. Servera toppad med basilikamarinerad mozzarella och frömix.