



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Spaghetti med pinjenötter, rostad fänkål och citron- och timjanströssel

Rostad fänkål

Fänkål 1 st

🏠 Olivolja

🏠 Salt 1 krm

🏠 Svartpeppar

Citron- och timjanströssel

Citron, skal ½ st

Timjan 10 g

Panko ½ dl

Vitlök ½ klyfta

🏠 Olivolja

🏠 Salt ½ krm

Ruccolapesto

Pinjenötter 20 g

Vitlök ½ klyfta

Ruccola 30 g

Citron, saft ½ st

🏠 Neutral olja 2 msk

🏠 Salt 1 krm

Tomatsallad

Tomatmix 1 förp

Timjan 10 g

🏠 Olivolja

🏠 Salt 1 krm

🏠 Svartpeppar

🏠 Balsamvinäger 1 tsk

Spaghetti

Spaghetti 200 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 6.
2. **Rostad fänkål:** Kvarta fänkål på längden och lägg i en ugnsfast form. Ringla över olivolja och krydda med salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 20 min, tills fänkålen är mjuk.
3. **Citron- och timjanströssel:** Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Finhacka timjan. Hetta upp olivolja i en stekpanna och fräs panko och pressad vitlök ca 2 min, tills det blivit gyllenbrunt och frasigt. Blanda ner citronskal, timjan och salt. Stek ihop ytterligare ca ½ min.
4. **Ruccolapesto:** Lägg pinjenötter, pressad vitlök, ruccola och neutral olja i en mixerbunke. Mixa till en röra med stavmixer. Smaka av med salt och ca ½ msk pressad citronsaft.
5. **Tomatsallad:** Halvera tomater och finhacka timjan. Lägg allt i en skål och blanda med olivolja, salt, svartpeppar och balsamvinäger.
6. **Spaghetti:** Koka spaghetti enligt tidsangivelsen på förpackningen. Håll av pastan, men spara lite av pastavattnet (ca ½ dl). Banda nykokt pasta och ruccolapesto i kastrullen, späd med pastavatten till önskad konsistens. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
7. Lägg upp pestoblandad spaghetti i tallrikar. Toppa med citron- och timjanströssel och servera med rostad fänkål och tomatsallad.