



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Het srirachapasta med citronrostade grönsaker och krispigt jordnötsströssel

Strössel

Bladpersilja 20 g
Vitlök 1 klyfta
Citron, skal 1 st
Panko ¼ förp
Hackade jordnötter 1 förp
🏠 Salt 1 krm

Spagheetti

Spaghetti 200 g

Citronfrästa grönsaker

Pak choy 1 st
Röd paprika 1 st
Vitlök 1 klyfta
Citron, saft 1 st
🏠 Neutral olja
🏠 Salt ½ tsk

Srirachasås

Bananschalottenlök 1 st
Hackad ingefära, vitlök
och chili 1 förp
Srirachasås 1 förp
Imat 1 ¼ dl
🏠 Salt 2 krm

- 1. Strössel:** Finhacka bladpersilja och vitlök. Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Hetta upp en torr stekpanna och rosta panko med hackade jordnötter ca 2 min, tills det fått fin färg. Tillsätt persilja, vitlök, citronskal och salt, stek ytterligare ca 1 min. Lägg över i en skål.
- 2. Spagheetti:** Koka spaghetti enligt anvisning på förpackningen.
- 3. Citronfrästa grönsaker:** Dela pak choy och röd paprika i mindre bitar. Hetta upp neutral olja i den använda stekpannan. Fräs pak choy, paprika, pressad vitlök, salt och pressad citronsaft (ca 1 tsk) ca 2 min på hög värme. Lägg upp på ett fat.
- 4. Srirachasås:** Finhacka bananschalottenlök. Hetta upp hackad ingefära, vitlök och chili i den använda stekpannan. Tillsätt lök och låt fräsa ca 1 min. Tillsätt srirachasås (se tips!), imat och salt, låt puttra ca 4 min.
- 5.** Häll av spaghetti men spara 1/2 dl av pastavattnet. Lägg tillbaka pastan i kastrullen och blanda ner det sparade pastavattnet, srirachasås och citronfrästa grönsaker. Smaka av med lite salt.
- 6.** Servera srirachapasta toppad med krispigt jordnötsströssel.

TIPS! Srirachasåsen är het så använd efter smak!