



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Spaghetti med italiensk ost, råstekt grön sparris och rostad mandel

## Till servering

Spaghetti 200 g  
Mandelspån 25 g  
Ruccola 30 g

## Pastasås

Bananschalottenlök 1 st  
Vitlök 1 klyfta  
Grönsaksbuljong ½ påse  
Vispgrädde 1 dl  
Tanelli hårdost 1 st

🏠 Smör  
🏠 Vetemjöl ½ msk  
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk  
🏠 Vatten 1 dl  
🏠 Salt  
🏠 Svartpeppar

## Råstekt sparris

Grön sparris 1 knippe  
🏠 Olivolja  
🏠 Salt  
🏠 Svartpeppar

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten till pastakoket i punkt 4.
2. Rosta mandelspån i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg i en skål till servering.
3. **Pastasås:** Hacka schalottenlök och vitlök. Fräs i en liten kastrull med smör ca 2 min. Pudra ner vetemjöl. Tillsätt vitvinsvinäger, vatten och grönsaksbuljong. Låt sjuda ca 1 min. Tillsätt vispgrädde och sjud ytterligare ca 3 min. Finriv Tanelliost och blanda ner i såsen. Mixa ihop med stavmixer. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
4. Koka spaghetti enligt tidsangivelsen på förpackningen.
5. **Råstekt sparris:** Skär bort roten från grön sparris, ca 2 cm. Skär sedan sparrisen i ca 3 cm långa bitar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Fräs sparris ca 2 min. Krydda med salt och nymald svartpeppar.
6. Blanda nykokt pasta med pastasås och ruccola. Servera toppad med råstekt sparris och rostad mandel.