



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Pasta med ostsås, broccoli och tomat- och basilikasallad

### Pasta

Mezze maniche rigate  
200 g  
Broccolibuketter 1 förp

### Ostsås

Crème fraiche ½ dl  
Tanelli hårdost 2 st  
🏠 Smör ½ msk  
🏠 Vetemjöl 1 tsk  
🏠 Vatten 1 dl  
🏠 Salt  
🏠 Svartpeppar

### Tomat- och basilikasallad

Tomat 2 st  
Basilika creme 1 förp  
Ruccola 30 g

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Förberedelse:** Riv Tanelliost på fina sidan av rivjärnet.
3. Koka mezze maniche enligt tidsangivelse på förpackningen. Låt broccolibuketter koka med de sista 2 minuterna.
4. **Ostsås:** Smält smör i en liten kastrull. Tillsätt vetemjöl och rör runt. Vispa ner vatten och crème fraiche, lite i taget. Koka ca 3 min. Vispa ner den rivna osten. När osten smält, dra från värmen och smaka av med salt och nymald svartpeppar.
5. **Tomat- och basilikasallad:** Tärna tomat och lägg i en bunke. Blanda ner basilika creme och ruccola.
6. Häll av pastan och broccolin. Lägg tillbaka i kastrullen och rör ned ostsåsen. Blanda väl. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
7. Servera ost- och broccolipasta med tomat- och basilikasallad.