



Detta recept är ett samarbete med ViktVaktarna. Har du frågor om receptet eller ViktVaktarnas program, hör av dig till matkasse@viktvaktarna.se



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 20 - 30 min 👤 2 PORTIONER

Points®värde per portion

11

Pasta soffritto med stekt kapris, mozzarella och citron

Soffritto

Morot 1 st
Gul lök 1 st
Tomat 2 st
Selleristjälk 2 st
Vitlök 1 klyfta
Torkad timjan 1 förp
🏠 Olivolja 1½ tsk
🏠 Vatten ½ dl
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar 1 krm

Till servering

Linguine 125 g
Citron, (skal och saft) ½ st
Kapris ½ burk
Bladpersilja 20 g
Mozzarella, (62,5 g) ½ förp
🏠 Olivolja ½ tsk

1. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen. Spara ca 1 dl av pastavattnet när du häller av pastan.
2. **Förberedelser:** Skala och tärna morot smått. Tärna gul lök och tomat. Skiva selleristjälk tunt. Skölj citron i ljummet vatten och finriv skalet. Dela citronen och pressa ca ½ msk saft i en liten skål. Häll av kapris och lägg på en tallrik med hushållspapper.
3. Hetta upp ½ tsk olivolja i en stekpanna. Stek kapris på hög värme ca 3 min, tills den är krispig. Lägg upp på en tallrik med hushållspapper.
4. **Soffritto:** Hetta upp 1½ tsk olivolja i den använda stekpannan. Stek lök, selleri och morot ca 5 min. Tillsätt pressad vitlök, tomat, vatten, den pressade citronsaften, torkad timjan, salt och lite nymald svartpeppar. Sjud ca 5 min, tills grönsakerna är mjuka.
5. Grovhacka bladpersilja och bryt mozzarella i mindre bitar. Blanda soffritto med nykokt linguine, bladpersilja, rivet citronskal och sparat pastavatten. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Servera pasta soffritto med mozzarella. Toppa med stekt kapris.