



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig saffranspasta med pannoumi och sockerärter

Saffranssås

Bananschalottenlök 1 st
Saffran 1 förp
Chili flakes 1 krm
Vitlök 1 klyfta
Mjöl 2 dl
Grönsaksbuljong ½ påse
🏠 Smör
🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk
🏠 Vetemjöl 1 tsk

Grönsaksfräs

Sockerärter 1 förp
Pannoumi 1 förp
🏠 Smör
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Till servering

Linguine 200 g
Ruccola 30 g
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten till pastakoket i steg 4.
2. **Saffranssås:** Finhacka bananschalottenlök. Hetta upp lite smör i en kastrull och fräs lök, saffran, chili flakes och pressad vitlök ca 2 min. Tillsätt vitvinsvinäger och pudra över vetemjöl. Vispa ner mjöl (lite i taget) och smulad grönsaksbuljong. Sjud ca 3 min, eller tills såsen tjocknat.
3. **Grönsaksfräs:** Skär sockerärter i bitar. Skär pannoumi i små tärningar. Hetta upp lite smör i en stekpanna och stek sockerärter och pannoumi ca 3 min, tills de fått fin färg. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
4. **Till servering:** Koka linguine enligt anvisning på förpackningen. Häll av pastan men spara ca ½ dl av pastavattnet. Blanda den nykokta pastan med saffranssås och späd med det sparade pastavattnet till önskad konsistens. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Servera saffranspasta toppad med pannoumi, sockerärter och ruccola.