



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Linguinepasta med köttfärssås, zucchini och citron

Köttfärssås med zucchini

Zucchini $\frac{3}{4}$ st
Citron 1 st
Nötfärs 250 g
Vitlök 2 klyftor
Torkad salvia 1 tsk
Kinesisk soja $\frac{1}{2}$ msk
🏠 Olivolja
🏠 Salt $\frac{1}{2}$ tsk
🏠 Vatten $\frac{1}{2}$ dl

Till servering

Linguine 200 g
Babyspenat 30 g
Parmesanost 1 bit
🏠 Pastavatten $\frac{1}{2}$ dl

1. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen. Spara $\frac{1}{2}$ dl av kokvattnet när du häller av pastan.
2. **Förberedelser:** Tärna zucchini smått. Skölj citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Finriv parmesan.
3. **Köttfärssås med zucchini:** Hetta upp olivolja i en stekgryta. Stek nötfärs och zucchini på hög värme ca 6 min. Sänk till medelvärme. Blanda ner pressad vitlök, torkad salvia, kinesisk soja och vatten. Sjud ca 4 min, tills färsen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt och pressad citronsaft.
4. Vänd ner linguine, rivet citronskal och det sparade kokvattnet i grytan med köttfärssås. Servera med babyspenat och riven parmesan.