



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 lite olivolja i en stekgryta. Stek zucchini på hög värme ca 4 min. Tillsätt nötfärs och salt, stek ytterligare ca 4 min. Sänk till medelvärme. Rör ner rivet citronskal, 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 och det sparade kokvattnet i grytan med köttfärssås. Servera linguine med köttfärssås, babyspenat och riven parmesan.