



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

⌚ Middels rask å lage

Linguine al limone med aubergine og kapers

Ristede pinjekjerner

1 pakke pinjekjerner

Stekt kapers

½ glass kapers

Hvitløksstekte grønnsaker

1 stk aubergine

1 stk gul paprika

½ stk kinesisk hvitløk

Linguine al limone

250 g pasta

2 stk egg

125 g Snøfrisk

¼ stk sitron

1 pakke revet Grande Premium

🏠 1 ss olivenolje

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Ristede pinjekjerner:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og rist pinjekjernene i 2–3 minutter, eller til de er gylne.
- 2 Stekt kapers:** Sil laken av kapersen. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kapersen i 2–3 minutter eller til den er litt sprø. La kapersen renne av seg på et tørkepapir.
- 3 Hvitløksstekte grønnsaker:** Skyll og kutt auberginen og paprikaen i terninger. Skrell og finhakk hvitløken. Varm opp stekepannen fra punkt 2 til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek auberginen i 2–3 minutter. Vend inn paprikaen og hvitløken, og stek grønnsakene i 2–3 minutter til, eller til auberginen er gyllen og mør.
- 4 Linguine al limone:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 5 Snøfrisksaus:** Skill eggeplommene fra eggehviten. Bland sammen eggeplommene, Snøfrisken, 1 ss olivenolje og litt salt og pepper i en skål. Skyll sitronen, og finriv sitronskallet (kun det gule) på et rivjern. Bland sitronskallet inn i snøfrisksausen, og smak til med saft fra sitronen.
- 6 Linguine al limone, fortsettelse:** Bland snøfrisksausen inn i den ferdigkokte pastaen.
- 7 Servering:** Topp pastaen med de hvitløksstekte grønnsakene, de ristede pinjekjernene, de stekte kapersene og den revne Grande Premium-osten.

**TIPS!** Topp gjerne retten med litt rucola eller friske urter hvis du vil.