



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Linguine al verdure med sitron- og persillestekt halloumi

Linguine al verdure

200 g pasta
½–1 stk squash
½ stk rødlok
1 stk hvitløksfedd
1 pakke basilikum og oregano
1 boks hakkede tomater
1 pakke grønnaksbuljong

Ristede pinjekjerner

1 pakke pinjekjerner

Sitron- og persillestekt halloumi

200 g halloumi
1 bunt bladpersille
½ stk sitron

Servering

½ stk sitron

- 🏠 olivenolje
- 🏠 salt
- 🏠 pepper

1 Linguine: Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2 Linguine al verdure: Skyll og del squashen i terninger. Skrell rødloken, del den i to, og deretter i tynne strimler. Skrell og finhakk hvitløken. Varm opp en tykkbunnet kjele til middels høy varme, og ha i litt olivenolje. Stek squashen, løken og hvitløken i omtrent 3 minutter. Tilsett basilikum- og oreganokrydderet, og la det steke i omtrent ett minutt. Vend inn de hakkede tomatene og grønnaksbuljongen, og la det hele småkoke under lokk i omtrent 10 minutter. Smak til med salt og pepper.

3 Ristede pinjekjerner: Varm opp en tørr stekepanne til høy varme, og rist pinjekjernene i 1–2 minutter, eller til de er gylne. Ha dem over i en skål.

4 Sitron- og persillestekt halloumi: Del halloumien i terninger. Skyll, tørk og finhakk persillen. Skyll sitronen i kaldt vann, og finriv sitronskallet (kun det gule) på den fine siden av et rivjern. Varm opp stekepannen fra punkt 3 til middels høy varme, og ha i litt olivenolje. Stek halloumiterningene i 3–4 minutter, eller til de er gylne, og ha dem i en skål. Vend inn den finhakkede persillen, sitronskallet og saften fra omtrent halve sitronen.

5 Servering: Vend grønnaks-sausen inn i den ferdigkokte pastaen, og topp med halloumien og de ristede pinjekjernene. Del resten av sitronen i båter, og server båtene til retten.

Tips fra kokken: Smak gjerne til grønnaks-sausen med litt balsamicovinaigrette for ekstra god smak.