



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Linguine al verdure med sitron- og persillestekt halloumi

## Linguine al verdure

200 g pasta  
1 stk squash  
½ stk rødløk  
1 stk hvitløksfedd  
1 pakke oregano  
1 boks hakkede tomater  
1 pakke grønnsaksbuljong

## 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 al verdure:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2 Linguine al verdure, fortsettelse:** Skyll og del squashen i terninger. Skrell rødløken, 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 oreganokrydderet, og la det steke i omtrent ett minutt. Vend inn de hakkede tomatene og grønnsaksbuljongen, 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 pinjekjernerne 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 grønnsakssausen inn i den ferdigkokte pastaen, og topp med halloumien og de ristede pinjekjernerne. Del resten av sitronen i båter, og server båtene til retten.

**Tips fra kokken:** Smak gjerne til grønnsakssausen med litt balsamicovinaigrette for ekstra god smak.