



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Linguine i krydret tomatsaus med kikerter og fetaost, servert med ristet hjertesalat

Tomatsaus med kikerter

1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
1 pakke kikerter
1 bunt bladpersille
1 flaske moste tomater
1 pakke grønnsaksbuljong
1 pakke tyrkisk krydder
75 g fetaost

Linguine

200 g linguine

Ristet hjertesalat

1 stk hjertesalat
1 stk sitron
½-1 pakke hvitløksdressing

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Tomatsaus med kikerter, forberedelse:** Skrell og finhakk løken og hvitløken. Sil og skyll kikertene. Skyll, tørk og grovhakk persillen.
- 2 Linguine:** Kok pastaen som anvist på pakken.
- 3 Tomatsaus med kikerter:** Varm opp en gryte til middels høy varme, og ha i litt olje. Tilsett løken og hvitløken, og la det steke i omtrent 2 minutter, til løken er blank. Ha i kikertene og stek det videre i ett minutt. Tilsett de moste tomatene, buljongen og det tyrkiske krydderet. La sausen få et oppkok, senk temperaturen til middels varme, og la den småkoke i omtrent 10 minutter.
- 4 Ristet hjertesalat:** Del hjertesalaten i to på midten, skyll den godt innvendig, og tørk den. Skyll og finriv sitronskallet (kun det gule). Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek salaten med snittflatene ned, i omtrent 3 minutter, til den har fått en stekeskorpe. Legg salaten på en tallerken og skvis over litt saft fra sitronen (se tips) og topp med litt flaksalt, hvitløksdressing og sitronskallet.
- 5 Tomatsaus med kikerter, fortsettelse:** Smak til tomatsausen med salt og pepper, og vend inn den ferdigkokte pastaen. Topp retten med den hakkede persillen, og smuldre fetaosten over.
- 6** Vel bekomme!

Tips fra kokken: Stek gjerne sitronen med snittflatene ned i stekepannen sammen med salaten. Det får fram en deilig sødme i sitronen.