



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Chevrekremet pasta linguine med bakt jordskokk og kantarell servert med sprø sitrontopping

## Grønnsaker

250 g jordskokk  
1 stk fiken  
100 g kantareller

## Chevrekremet pasta

200 g linguine  
100 g chevre  
½ stk sitron  
🏠 1 ss smør  
🏠 2 dl pastavann

## Sitrontopping

1 bunt gressløk  
½-1 pakke panko  
½ stk sitron

🏠 bakepapir (kan sløyfes)  
🏠 olje  
🏠 salt  
🏠 pepper  
🏠 smør

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft. Kok opp lettsaltet vann i en kjele til pastaen.
- 2 **Grønnsaker:** Skyll jordskokkene godt og kutt dem i to på langs. Skyll og del fiken i båter. Børst vekk eventuelle jordrester på soppen, og riv dem i mindre strimler. Ha jordskokkene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Bak jordskokkene i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de gylne og sprø.
- 3 **Chevrekremet pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken, men ta vare på 2 dl av pastavannet. Fjern det ytterste laget på chevren om ønskelig, og kutt den i mindre biter.
- 4 **Grønnsaker, fortsettelse:** Legg fikenbåtene på brettet sammen med jordskokkene når det gjenstår omtrent 8 minutter av steketiden. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek kantarellene i omtrent 2 minutter, eller til de er lett gylne. Krydre med litt salt og pepper, og ha soppen over på en tallerken.
- 5 **Sitrontopping:** Skyll og finhakk gressløken. Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels varme, og ha i litt ny olje om nødvendig. Stek pankoen i omtrent 2 minutter, til den er gyllen. Krydre med litt salt og pepper, og vend inn sitronskallet og gressløken.
- 6 **Chevrekremet pasta, fortsettelse:** Skyll og finriv skallet fra sitronen (kun det gule) og legg det til side. Del sitronen i to. Kok opp pastavannet fra steg 3 sammen med 1 ss smør. Skru av varmen, og pisk inn chevren litt og litt, til den har smeltet. Smak til med saft fra sitronen og litt salt og pepper. Vend den ferdigkokte og silte pastaen inn med sausen.

**Tips fra kokken:** Vil du forenkle oppskriften litt? Vend kantarellene med litt olje, salt og pepper og bak dem i ovnen med jordskokkene i omtrent 8 minutter. Bland pankoen med sitronskallet og gressløken uten å steke den først.