



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta linguine med scampi og pepperoni i tomatsaus servert med grønne bønner og ruccola

Tomatsaus

1 stk sjalottløk
1 stk tomat
1 stk hvitløksfedd
1 pakke
grønnsaksbuljong
½–1 pakke chiliflak
🏠 1 dl vann

Scampi og pepperoni

1 stk sitron
1 bunt bladpersille
150 g scampi naturell
100 g pepperoni

Fullkornpasta og grønne bønner

200 g fullkornslinguine
75 g grønne bønner

Ruccola

50 g ruccola

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje
🏠 sukker

- 1 Tomatsaus:** Skrell og kutt løken i skiver. Skyll og del tomaten i fire. Skrell og finhakk hvitløken.
- 2 Scampi og pepperoni:** Skyll sitronen godt og finriv skallet (kun det gule) i en liten bolle, og klem saften fra sitronen i bollen. Skyll og finhakk persillen og ha det i bollen. Del scampiene i to og vend dem inn i persille- og sitronblandingen. Kutt pepperonien i strimler.
- 3 Fullkornpasta og grønne bønner:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Skyll og kutt vekk enden av de grønne bønnene, og kok dem med pastaen det siste minuttet av koketiden.
- 4 Tomatsaus, fortsettelse:** Varm opp en kjele til middels høy varme, ha i litt olje. Stek hvitløken og sjalottløken i 3–4 minutter, eller til løken er blank. Ha i tomaten, grønnsaksbuljongen, 1 dl vann og ønsket mengde av chiliflakene, og la sausen koke ned til omtrent halvparten. Vend inn den ferdigkokte pastaen og bønnene, og smak til med sukker, salt og pepper.
- 5 Scampi og pepperoni, fortsettelse:** Varm opp en tørr stekepanne til middels høy varme. Stek pepperonien i et par minutter, til den har sluppet litt av fett. Tilsett litt olje, vend inn scampien, og stek det hele i omtrent 2 minutter, til scampien har fått litt farge. Ha pepperoni- og scampiblandingen over pastaen og tomatsausen ved servering.
- 6 Ruccola:** Skyll og tørk ruccolaen, og topp retten med den.

Tips fra kokken: Kjør opp tomatsausen med en stavmikser hvis dere ønsker en jevnere saus.