



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Linguine med sitron og persille, og pannestekt blomkål toppet med mozzarellakrem og sprø kjerner

## Linguine med sitron og persille

200 g linguine  
 ½ bunt bladpersille  
 1 stk sitron  
 🏠 1 dl pastavann  
 🏠 1 ss smør

## Pannestekt blomkål

½-1 stk blomkål  
 1 stk norsk eple  
 1 pakke kryddermiks med sennep og dill

## Topping

125 g mozzarella  
 1 pakke urtedressing  
 1 pakke kjerneblanding  
 ½ bunt bladpersille

🏠 salt  
 🏠 pepper  
 🏠 olje

- Linguine med sitron og persille:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Ta vare på omtrent 1 dl av pastavannet før pastaen siles. Skyll persillen og sitronen. Finhakk hele persillen og finriv skallet fra sitronen (kun det gule). Del sitronen i to.
- Pannestekt blomkål:** Del blomkålen i små buketter. Skyll og kutt eplet i små terninger. Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek blomkålen under omrøring i omtrent 4 minutter, til den er gyllen. Ta stekepannen av varmen, og vend inn kryddermiksen og epleterningene.
- Linguine med sitron og persille, fortsettelse:** Sil pastaen og ha den tilbake i kjelen sammen med omtrent 1 dl av pastavannet. Vend inn halvparten av persillen, sitronskallet og 1 ss smør. Smak til med saft fra sitronen, salt og pepper.
- Topping:** Riv mozzarellaen i mindre biter. Ha mozzarellaen og urtedressingen i en skål, rør det godt sammen og smak til med salt og pepper. Topp retten med mozzarellakrem, kjerneblanding og resten av persillen. God middag!