

UKENS OPPSKRIFT

Fra
RÅGO[®]



Foto: RÅGO

Pasta med rucula

(4 porsjoner)

500 gram spagetti
eller båndspagetti

Rucculapesto

Rucculapesto:

100 gram rucula

1-2 fedd hvitløk, knust

50 gram valnøtter

eller pinjekjerner

50 gram revet

parmesean eller

pecorino

1-2 dl olivenolje

2 ts grovt salt

Lag gjerne pesto dagen før: bland alle ingrediensene i en blender eller morter.

Kok pasta i lettsaltet vann. Bland pasta og pestoen. Ha over mer rucula, parmesean og eventuelt noen halve cherrytomater og server.

Rucculapesto kan også brukes til fisk eller kylling.

Kilde: Andreas Viestad, Ekte mat, Cappelen Damm, 2010

RÅGO[®]
Fra
TRONDHEIMS
KJØKKENHAGE