



MIDDAGS TIPSET

4 port

SPAGHETTI med LINSSÅS & BROCCOLISALLAD

En enkel grön vardagspasta med proteinrik linssås och ljummen broccolisallad. Oljan från vitosten ger rätten en örtig och fylig smak.

300 g spaghetti

1 dl röda linser

150 g Apetina® vitost herbes de Provence

4 dl Kelda® pastasås tomat&crème fraiche

250 g broccoli

salt & peppar

Fräs linserna i 2 msk av oljan från vitosten i en kastrull. Häll på tomatsåsen och 2 dl vatten. Låt koka ihop på svag värme i 15–20 min under omrörning tills linserna är mjuka. Skär broccolin i stora bitar. Koka den mjuk i lättsaltat vatten. Vänd runt med lite olja från vitosten, salt och peppar. Koka pastan enligt anvisning. Blanda väl med såsen. Toppa med vitost och servera med broccolisallad.

Scanna
receptet till
mobilen!

