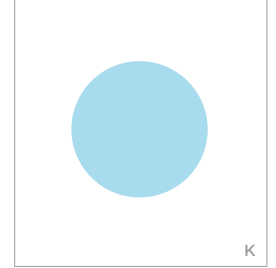




Tagliatelle med krämig pesto, tomat och zucchini

15-25 minuter



Zucchini



Tomat



Vitlöksklyfta



Citron



Basilika



Tagliatelle



Crème Fraiche



Grönsaksbuljong



Pesto



Riven Hårdost

Nu kör vi

Glöm inte att tvätta händerna i 20 sekunder innan du sätter igång. Skölj därefter grönsaker, frukt och örter.

Köksredskap

Skärbräda, stekpanna, kastrull, durkslag, vitlökspress, rivjärn

Skafferivaror

Salt, peppar, olivolja

Ingredienser

	2 Pers.	4 Pers.
Zucchini	1 st	1 st
Tomat	2 st	4 st
Vitlöksklyfta	2 st	3 st
Citron	1 st	1 st
Basilika	1 påse	1 påse
Tagliatelle 8) 13)	250 g	500 g
Crème fraiche 7)	75 g	150 g
Grönsaksbuljong 10)	8 g	16 g
Pesto, grön 7) 14)	60 g	120 g
Riven hårdost 7)	20 g	40 g

Salt*, Peppar*, Olivolja* efter smak & behov

*Skafferivaror

Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	Per 100 g	Per portion 466 g
Energi	589 kJ/141 kcal	2743 kJ/656 kcal
Fett	7 g	31 g
Varav mättat fett	3 g	12 g
Kolhydrat	16 g	72 g
Varav sockerarter	2 g	11 g
Protein	5 g	21 g
Fiber	1 g	6 g
Salt	0,5 g	2,5 g

Allergener

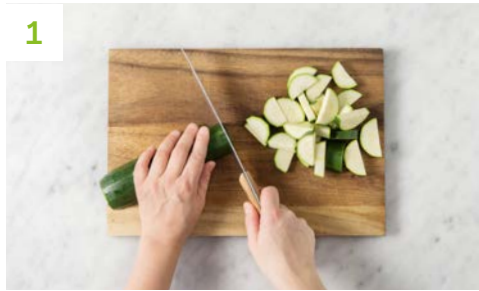
7) Mjök 8) Ägg 10) Selleri 13) Gluten 14) Sulfiter

Läs alltid på produktetiketten för den senaste informationen om allergener. Observera att näringsinformationen på receptkortet kan komma att ändras om ingredienser har bytts ut eller förändrats.

Grönsaksbuljong ingredienser: Vegetabiliskt spad (vatten, lök, morotsextrakt, tomat, **rotselleri**, örter, vitlök, kryddor), salt, glukossirap, maltosdextrin, jästextrakt, socker, smakämnen, rapsolja

Vi gillar feedback. Hör av dig!

SE +46 858 097 065 | hej@hellofresh.se
2020-V42



Rosta grönsaker

Sätt ugnen på 240°C/220°C varmluft.

Skär **zucchini** i halvmånar. Grovhacka **tomater** i ca 2 cm stora bitar. Lägg **grönsakerna** på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över **olivolja*** och krydda med en nypa **salt*** och **peppar***. Blanda väl och rosta i ugnen i ca 15 min tills de är mjuka.



Förbered frukt & grönt

Koka upp **lättsaltat vatten*** i en stor kastrull.

Finhacka eller pressa **vitlök**.

Riv **citronzest** och dela **citronen** i klyftor.

Grovhacka **basilika**.

VIKTIGT: Glöm inte att skrubba citronen innan du river zesten.



Koka pasta

När det återstår ca 5 min av grönsakernas tillagningstid, koka **tagliatelle** i 3-4 min eller tills den är al dente.

Spara lite **pastavatten** [1 msk, 2 pers | 2 msk, 4 pers], håll av resten och lägg tillbaka **pastan** i kastrullen. Ringla över **olivolja***.



Koka sås

Hetta upp en skvätt **olivolja*** i en stor stekpanna på medelhög värme. Fräs **vitlök** i 1 min.

Tillsätt **crème fraiche** [½ paket, 2 pers], **citronzest**, **grönsaksbuljong** och **pastavatten** och rör om.



Tillsätt pesto

Låt såsen sjuda i 1-2 min tills uppvärmd.

Rör i **pesto**, **ugnsrostad tomat** och **zucchini** samt **tagliatellen**. Blanda väl.

Tillsätt en skvätt **citronjuice** och smaka av med en nypa **salt*** och **peppar***.



6. Servera

Fördela **tagliatelle** och **krämig pestosås** med **ugnsrostad tomat** och **zucchini** mellan era tallrikar.

Strö över **riven ost** och **basilika**. Servera med **citronklyftor** vid sidan av.

Smaklig måltid!

Hello zucchini!

Eller var det squash eller courgette? Det är faktisk en och samma minipumpa fast på olika språk. Zucchini är Italienska, squash är engelska och courgette är franska.