

Pasta i avocadopesto

Opskrift til 4 personer

Cremet pastaret vendt rundt i en lækker hjemmerørt avocadopesto. Pastaen er toppet med grillede squash og stegte rejer.

Forberedelsestid

15 min

Tilberedelsestid

10 min

Samlet tid

25 min

Ingredienser

Avocadopesto

- 1 avocado
- 1 lille fed hvidløg
- 2 spsk lime- eller citronsaft
- 1 håndfuld frisk basilikum
- 1/4 dl olie
- 1/4 dl vand
- 80 g cashewnødder og/eller pinjekerner (ristede)
- 1/4 tsk. salt

Pasta, squash og rejer

- 200 g spaghetti (målt inden kogning)
- 2 squash (1 som spaghetti og 1 der grilles)
- ekstra cashewnødder og/eller pinjekerner (ristede)
- ekstra frisk basilikum
- evt kæmperejer (jeg brugte en pose fra frost på 300 g)

Sådan gør du

1. Start med at riste dine pinjekerner og/ eller cashewnødder på en tør pande, til de får let farve. Tag dem af panden. Nogle skal du bruge til din pesto og resten som pynt.
2. I en minihakker, blender eller food processor kommer du ingredienserne til pestoen. Blend det rundt til det er helt cremet.
3. Kog spaghettien efter anvisning og si efterfølgende vandet fra
4. Striml din ene squash, så det får samme tekstur som spaghetti.
5. Vend nu spaghetti og squash spaghetti rundt i pestoen og det i en stor skål
6. Skær den anden squash i skiver og rist dem på en pande, jeg brugte en grillpande. Bare lige et par minutter på hver side. Kom dem over spaghetti-blandingen

7. Hvis du ønsker rejer, skal disse steges på en pande i lidt olie. Hæld noget af vandet fra undervejs og giv dem til de er fine lyserøde.
8. Kom dem over i skålen og top med resten af de ristede pinjekerner/ cashewnødder og lidt ekstra frisk basilikum