

Pasta med en peberfrugt-blomkålssauce

Opskrift til 4

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

30-40 minutter

Ingredienser

Peberfrugtsauce

- 3 peberfrugter
- 140 g blomkål
- 100 g pikant flødeost
- 1 nip cayennepeber
- 1/2 tsk. salt + lidt peber
- 2 spsk. balsamico
- 2 store spsk. tomatpuré (70 g)

Andet

- 300 g pasta
- 30 g pinjekerner
- 250 g cherrytomater
- 2 fed hvidløg
- 1 rødløg
- frisk basilikum

Sådan gør du

1. Skær peberfrugt i mindre stykker og kom dem på en grillpande sammen med lidt olie ind til de har taget farve
2. Kog imens blomkål i en gryde med vand i ca. 10 minutter
3. Kom de grillede peberfrugter og de kogte blomkål i en blender
4. Tilsæt flødeost, cayennepeber, salt, peber, balsamico og tomatpuré til blenderen og kør det hele godt rundt
5. Kog pasta
6. Rist pinjekerner let på en tør pande og læg dem til side
7. Kom så lidt olie på den pande og skyl tomaterne, kom dem hele på panden
8. Skær rødløg i både og riv hvidløg og kom begge dele på panden sammen med cherrytomaterne ind til det er faldet let sammen
9. Nu skal retten blot samles: vend pastaen i den sauce du lige har blendet. Kom det i en skål og kom de her tomater og løg fra panden over

10. Drys med pinjekernerne og frisk basilikum