

Grøn spaghetti

Opskrift til 2-4 personer

[Se opskrift på nuggets her](#)

Samlet tid

15 min.

Ingredienser

- 300 g frisk pasta
- Skal og saft fra 1/2 citron
- 1 fed hvidløg
- 50 g parmesan
- 1 dl frosne ærter
- 1 håndfuld frisk basilikum
- 1 håndfuld saltede cashewnødder
- 100 g kikærter
- 3 dl vand (gerne pastavand)

Til servering

- 10-15 cherrytomater
- 1 dl pinjekerner
- ekstra parmesan, høvlet
- ekstra basilikum

Sådan gør du

1. Rist pinjekernerne gyldne på en tør pande.
2. Kog pastaen efter anvisning på pakken.
3. Kom følgende i en food processor: citron, hvidløg, parmesan, ærter, basilikum, cashewnødder, kikærter og vand. Vandet skal blot tilsættes lidt af gangen, imens maskinen kører det godt rundt.
4. Vend pastaen i den grønne sauce.
5. Anret på et fad eller i en skål og top med cherrytomater (gerne halveret), pinjekernerne, ekstra revet parmesan og frisk basilikum. Og evt. dine nuggets i cornflakespanering skåret i skiver.