

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 + ekstra til servering
- 1 dl frosne ærter
- 1 håndfuld frisk basilikum + ekstra til servering
- 1 håndfuld saltede cashewnødder
- 100 g kikærter
- 3 dl vand (gerne pastavand)
- 1 håndfuld pinjekerner

Sådan gør du

1. Rist pinjekernerne gyldne på en tør pande.
2. Kog pastaen efter anvisning på pakken.
3. Pil hvidløget.
4. Mix alle ingredienserne til den grønne pastasauce i en foodprocessor (alt pånær pinjekerner og cherrytomater). Tilsæt de 3 dl (pasta)vand lidt ad gangen til du opnår den ønskede konsistens.
5. Vend pastaen i den grønne sauce.
6. Anret på et fad eller i en skål og top med cherrytomater, pinjekerner, revet parmesan og frisk basilikum. Og evt. dine nuggets i cornflakespanering skåret i skiver.