

Squashspaghetti med pesto

Opskrift til 2 personer

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

5 minutter

Samlet tid

15 minutter

Ingredienser

- 1 stor squash eller 2 små
- 3 spsk. basilikumspesto
- 1 dl edamamebønner (pillede, fra frost)
- 1 håndfuld syltede rødløg
- 1 avocado
- 100 g varmrøget laks
- 1 spsk. pinjekerner (ristede)
- evt. lidt basilikumsblade til toppen

Sådan gør du

1. squashen skal strimles til spaghetti, dette gøres på et jern der hedder spiralizer
2. Vend din squashstrimler rundt i pesto og kom det i en skål
3. Kom de frosne edamamebønner i en skål og hæld kogende vand over, så de tør op. Hæld vandet fra igen og kom bønnerne over squashen sammen med de syltede rødløg (ikke eddiken de ligger i)
4. Kom avocado og laks over salaten (laksen pilles af skindet, som smides ud)
5. Top med de ristede pinjekerner (skal blot lige ristes af på en tør pande) samt frisk basilikum