



Mama
Brown

Månedens opskrift:

Citron Pasta



Pastaens "bid", citronens syrlighed og ostens cremede konsistens vil få ethvert champagne-hjerte til at banke. Denne simple ret vil være rendyrket fryd til din næste champagnestund.

Du får her min opskrift på Citron Pasta til 2 personer:

300 gr spaghetti

2 dl friskrevet parmesan

saft og revet skal fra 2 usprøjtede citroner

1 hvidt løg

1 fed hvidløg

1 spsk smør

1 dl olivenolie

salt/peber

frisk persille

Start med at rive citronskal og presse saften ud i en stor skål. Skålen skal være stor nok til, at pastaen kan blive vendt i saucen.

Hak nu løg fint, knus hvidløg og kom det ned i skålen. Persille doserer du selv, da mængde er en smagssag - denne hakkes groft. Tilsæt til sidst smør, olivenolie, den revne parmesan, godt med friskkværnet peber og salt - og rør rundt.

Kog din pasta, dræn den for vand og bland den hurtigt med saucen af parmesan, smør, olivenolie, løg, hvidløg, salt, peber, persille og citronsaft i skålen. Servér straks med masser af friskrevet parmesan, citronskal og friskkværnet peber på toppen.

Tip! Retten vil også matche boblerne, hvis du tilsætter stegte tigerrejer. De skal blot steget 1 minut på hver side i olivenolie, salt og peber.

Velbekomme & salut!

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk