



Recept!

reso.nu

Chili- & vitlöks spaghetti och spaghetti med grönärtsås.

Spaghetti med fräst chili och vitlök och spaghetti med grönärtsås smaksatt med tryffelolja

Chili- & vitlöks spaghetti.

Ingredienser för 4 port

1 dl	Olivolja
4 st	Finhackade vitlöksklyftor
1 st	Finhackad rödchili
4 port	Nykokt spaghetti havssalt

Så här gör du:

Värm upp olivoljan och fräs vitlöken och chilin tills du känner en härlig doft av vitlök och chili. Vänd ner snabbt spaghetten och smaksätt med havssalt. Tycker du om styrka tillsätt mera chili.

Spaghetti med grönärtsås.

Ingredienser för 4 port

1 st	Finhackad schalottenlök
4 dl	Veg, kyckling eller kalvbuljong
2 dl	Grädde
1 pkt	Små gröna ärtor Havssalt och vitpeppar Vit tryffelolja
4 port	Nykokt spaghetti

Så här gör du:

Koka lök, buljong och grädde i 15 min. tillsätt ärtor och koka i 5 min. Mixa till en slät sås, sila. Smaka av med salt, vitpeppar och tryffelolja. Vänd ner spaghetten i ärtssåsen.