

Pasta med sitron og jordskokk

Jeg stekte ikke jordskokken nok når jeg lagde dette, så det var litt lame, men ellers er det pretty good!!! Ost og fløte er jo cream heaven ❤️

Ingredienser

- ☒ 500g jordskokk
- ☐ 1.5 dL hvitvin
- ☒ 3 hvitløksfedd
- ☒ 2 sjalottløk
- ☒ 3 ss olivenolje
- ☒ Chiliflakes
- ☒ 3 dL kremfløte
- ☒ 500g spaghetti
- ☒ Hasselnøtter
- ☒ 50g revet good cheese
- ☒ 1 sitron

Fremgangsmåte

1. Vask jordskokken og kutt dem i biter på 2 cm (om dette er terninger eller skiver har jeg ikke peiling på, bestem selv)
2. Legg jordskokken i litt vann med sitron i 10 min før du heller av vannet og tørker de med litt papir
3. Varm olivenolje i en panne og fres jordskokk, løk og hvitløk til det begynner å få farge.
4. Dryss chiliflak, salt og pepper over det i stekepannen, hell deretter over litt hvitvin og la koke i et par minutter.
5. Hell fløte over alt i stekepannen, senk varmen, og la småkoke imens pastaen kokes.
6. Kok pasta, spar litt pastavann når den er ferdig
7. Om du synes jordskokksausen er for tykk, heller du litt pastavann oppi. Deretter tar du oppi pastaen og rører alt rundt.
8. Hakk hasselnøttene og rist de i en tørr stekepanne. Ha ost, nøtter og revet sitronskall over pastaen rett før servering.



Fig. 1 This was my first jordskokkbasta