

- ▮ 4 port
- ▮ Korv, Huvudrätt, Budget

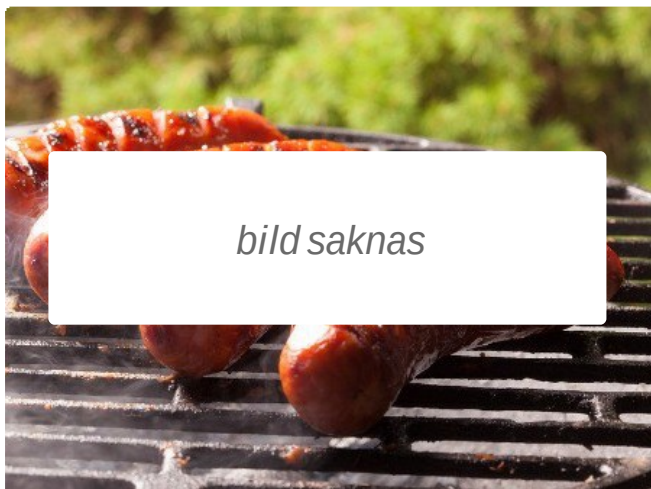


bild saknas

SPAGETTI MED BROCCOLISÅS OCH KORV

Ingredienser ▮

300 g spaghetti
400 g broccoli (*frys*)
3 klyftor vitlök (*skalade*)
1/2 tärning buljong, grönsak
2,5 dl vatten
1,5 dl creme fraiche
250 g korv (*efter smak*)

▮ Måndag

Gör så här ▮

Koka spagettin. Lägg fryst broccoli och de skalade vitlöksklyftorna i en kastrull. Smula ner buljongtärningen och häll på vattnet. Koka under lock - 5-7 min. Ta undan några broccolibuketter till servering. Grovmixa resterande broccoli med kokvattnet och vitlöken. Använd stavmixer eller matberedare. Häll tillbaka i kastrullen och koka upp. Blanda ner creme fraiche. Smaka av med 1/2 tsk salt och 1 krm peppar. Häll av spagettin och blanda med såsen. Servera med stekt korv i slantar och garnera med resten av broccolin.