

CAMBOZOLA och rostade valnötter på linguine



Ingredienser för 4 personer:

150 g CAMBOZOLA
80 g valnötter
80 g smör
2 msk grädde
150 g ärter, även djupfrysta går bra
500 g linguine
Salt & peppar

Tillagning:

Grov hacka valnöten och rosta den i en torr teflonstekpanna på medium värme. Smält smöret i en såspanna över lågvärme och tillsätt finhackade bitar av Cambozola Classic, grädden, ärtorna och låt sjuda i ca 5 min under ständig omrörning. Ta bort värmen när såsen har tjocknat. Låt den ej få koka! Slutligen tillsättes salt och peppar efter egen smak.

Koka linguinen i en stor kastrull med vatten och salt. Koka pastan tills den är lagom mjuk. Häll av och servera på fatet med såsen ringlandes över pastan. Strö den rostade valnöten över och servera medans det är varmt.

Tips: Ärtorna behöver inte tinas på förhand utan det går bra att lägga ner de under tillagningen.

Vill man mjukna av smaken från Cambozola Classic så tillsätt kycklingbuljong istället för grädde.

