


Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Krämig pasta pesto med lammfilé



Krämig pasta pesto med lammfilé

 Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

En pepprig och krämig pasta pesto på rucola, pinjenötter och parmesan. Vi toppar pastan med fint stekt lamm men vill du ha den helt vegetariskt funkar det lika bra.

Så här gör du:

1. Lägg rucola, parmesan, olivolja, citronskal, citronjuice och vitlök i en mixer. Mixa tills allt blandats. Tillsätt pinjenötterna och mixa lite till men gärna så det blir lite större bitar kvar av nötterna. Smaka av med salt och lite svartpeppar.
2. Salta och peppra köttet på båda sidor. Stek i panna med olja och smör. Vänd efter 2 min och stek klart köttet på andra sidan. Ös köttet hela tiden tills inntemp på 57C. Låt vila minst 15 min innan du skär upp det.
3. Koka pastan och håll av men spara pastavattnet. Häll tillbaka pastan i kastrullen och tillsätt pesto, lite pastavatten och creme fraiche. Blanda i lite extra rucola och rör runt tills du får en krämig sås. Salta om du behöver.

Servera pastan med lite extra parmesan, pinjenötter och det fina köttet på toppen.

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

Ingredienser

Vintips till detta recept - Roodeberg


Receptet är för två personer.

- 2 st Lammfilé
- 65 g rucola
- 2 msk pinjenötter
- 1 ½ dl riven parmesanost
- 1 ½ dl olivolja
- ½ msk finrivet citronskal
- 3 msk färskpressad citronjuice
- ½ vitlöksklyfta
- 2 krm salt
- 1 krm svartpeppar
- 1-2 msk creme fraiche
- Valfri pasta



Bli medlem nu!

Din mailadress

Välj det som passar dig bäst 

Nästa steg >>