Asiatisk inspireret spaghetti

4 pers.

Mors Mad
mad.winther.nu

Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 20 min.
Tilberedningstid: 15 min.
Vegetarret

Ingredienser

1 broccoli
1 squash
4-5 forårsløg
5 cm frisk ingefær
1 citron (økologisk)
1 pk. fuldkornsspaghetti
1 spsk. olivenolie
2 spsk. sesamfrø
1 bundt frisk basilikum
Lidt frisk parmesan

Beskrivelse

Skyl grøntsagerne og skær broccolien i små buketter, skær squash i tynde skiver (gerne på mandolinjern), og snit forårsløgene i 1 cm lange stave. Skræl og riv ingefæren. Riv citronskallen fint.

Kog spaghettien i letsaltet vand efter pakkens anvisninger.

Imens varmes olien op på en pande og squashskiverne steges godt gyldne. Tilsæt forårsløg, broccoli, ingefær og citronskal. Bland det hele godt sammen og steg det hele i et par minutter.

Tag lidt af vandet fra pastaen til side. Når spaghettien er al dente sigtes vandet fra og spaghettien blandes sammen med grøntsagerne på panden. Tilsæt sesamfrø og rør det rundt.

Varm retten godt igennem med lidt af pastavandet.

Server med basilikum og revet parmesan.