Pasta med rødbetesaus (Pink pasta)



Ingredienser

♥ 300 g rødbeter (skrelt vekt, se tips)
♥ 3 sjalottløk
♥ 4 fedd hvitløk
♥ 3 ss olivenolje
♥ 0,5 ts maldonsalt
♥ 200 g kremost naturell
♥ 2 ss sitronsaft
♥ 350 g pasta (se tips)
♥ ca. 1 dl pastavann

Tilbehør:
♥ 50 g fetaost
♥ 50 g valnøtter
♥ gressløk

Fremgangsmåte

Skrell rødbetene og del dem i biter som has i en ildfast form (se tips).

Skrell og del sjalottløk på midten og ha disse i formen sammen med hvitløksfedd.

Ha over olivenolje og dryss på maldonsalt.

Sett formen i midten av ovnen ved 200°C i 15 minutter.

Ta formen ut av ovnen og legg kremosten i midten av formen. Dekk over formen med aluminiumsfolie og sett den tilbake midt i ovnen ved 200°C i ytterligere 20

minutter. Rødbetene skal nå være skikkelig møre.

Kok pastaen i rikelig saltet vann til den blir al dente.

Ha de ovnsbakte ingrediensene i en blender eller food processor og kjør blandingen sammen til en glatt mos.

Smak til med sitronsaft og tilsett pastavann til konsistensen blir som en tykk saus.

Vend den kokte pastaen sammen med rødbetesausen.

Server nylaget med smuldret feta, fint hakkede valnøtter og hakket gressløk som topping.

Tips

♥ Ferske rødbeter avgir masse farge, så det er lurt å bruke engangshansker når du skreller dem og deler dem i biter. Når det står 300 gram i oppskriften, menes det 300 gram ferdig skrelte rødbetebiter.

♥ Jeg har her brukt **Rigatoni**, som er tykke, korte pastarør. Det går like fint å bruke spagetti eller andre pastavarianter. Merk at 350 g er tørrvekt før koking.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pasta-med-rodbetesaus-pink-pasta