Kremet avokadopasta med burrata

Ingredienser



♥ 2 avokado
♥ 200 g fersk spinat
♥ 1 stor bunt basilikum
♥ 1 sitron
♥ 2 ss olivenolje
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 50 g pinjekjerner
♥ 50 g parmesan
♥ kvernet salt og pepper
♥ 400 g spagetti

Servering:
♥ 2–4 burrata
♥ revet parmesan
♥ pinjekjerner
♥ frisk basilikum

Fremgangsmåte

Ha spinatbladene i en food processor. Tilsett avokado, basilikum, presset sitronsaft, olivenolje og pressede hvitløksfedd. Kvern over salt og pepper. Kjør blandingen sammen. Tilsett revet parmesan. Kjør blandingen videre til du får en tykk, grønn saus.

Ha sausen over i en kjele eller panne med høye kanter.

Kok pasta al dente i godt saltet vann som anvist på pakningen.

Løft den kokte pastaen over i pannen med den grønne sausen. Tilsett også ca. 1 dl av pastavannet. Vend pastaen sammen med den grønne sausen til alt blir godt blandet. Juster eventuelt med litt ekstra pastasaus slik at du får passe tykkelse på sausen. Smak til om det trengs litt mer sitronsaft, presset hvitløk og/eller salt og pepper.

Serveres nylaget, gjerne toppet med burrata, revet parmesan, pinjekjerner og frisk basilikum.

Tips

♥ Her er det viktig at du bruker to store, myke og godt modne avokadoer.

♥ **Burrata** er en italiensk ferskost som består av fast mozzarella som fylles med en kremete ostemasse som lages av revet, fersk mozzarella og fløte (fyllet kalles for "*stracciatella*"). På samme måte som fersk mozzarella, ligger burrata i lettsaltet vann når du kjøper den. Se flere oppskrifter med Burrata **HER**.

♥ Bruk ferskrevet **parmesan**. Det gir mye bedre smak enn parmesan som kjøpes ferdigrevet.

♥ Jeg har brukt spagetti her, men alle varianter av pasta kan brukes.

♥ Se også **Spaghetti al pesto**, **Trofie al pesto** og **Gnocchi med pesto og kylling**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kremet-avokadopasta-med-burrata