

## Måndagspasta

Börjar veckan med en god pastarätt som innehåller pesto, babyspenat och sockerärtor. Ännu bättre är att den tar bara 20 minuter att tillaga.



## **Pasta med pesto och parmaskinka**

### **4 portioner**

400 g pasta  
150 g sockerärter, halverade  
1 påse babyspenat, 70 g  
300 g parmaskinka, tunt skivad

### **Pesto**

1 dl pinjenötter, 50 g  
2 krukor basilika  
1 vitlöksklyfta  
Ca 1½ dl olivolja  
100 g riven parmesan  
Salt och nymald svartpeppar

### **Tillbehör**

Parmesan, hyvlad

Börja med peston. Rosta pinjenötterna på medelvärme 5 minuter i en torr stekpanna tills de fått färg. Mixa basilikabladd, pinjenötter och vitlök med en stavmixer. Tillsätt oljan lite i taget. Tillsätt parmesan och rör om. Smaka av med salt och nymald peppar.

Koka pastan enligt paketet, låt sockerärterna koka med de sista 2 minuterna. Häll av vattnet och låt rinna av. Tillsätt peston i pastan och sockerärterna och blanda ner spenaten. Hyvla över parmesan och servera med parmaskinkan.

Receptet kommer från [Matmagasinet](#).