



Avokadopasta

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Denna avokadopasta är en stor favorit hemma.

Jag fick smaka på avokadopasta när jag var i Finland för ett tag sedan och hade aldrig testat pasta med avokado innan. Jag blev helt tagen. När jag kom hem till Island så var jag bara tvungen att äta den igen, fast jag gjorde min egna version och den blev helt enkelt perfekt.



INGREDIENSER

400 gram pasta
3 stycken vitlöksklyftor, hackade
3 stycken schalottenlökar (hackade)
1.5 stycken färsk chili (hackad utan frön)
4-5 stycken avokado (skurna i bitar)
2.5 dl torrt vitt vin
2 dl hackad basilika
1.5 dl riven parmesan
1 lime
olivolja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att koka pastan med salt och olivolja till "al dente" och spara cirka 4-5 dl pasta vatten för senare.
- 2** Stek den hackade schalottenlöken, vitlöken och chilin olivolja.
- 3** Häll vinet i stekpannan och rör runt, låt det koka ihop i ca 5-10 min.
- 4** Stäng av värmen och lägg i den kokta pastan och blanda allt tillsammans. Häll i pastavattnet och rör om.
- 5** Tillsätt avokadobitarna, persiljan, basilikan och parmesanosten i pannan och blanda ihop allt.
Pressa limesaft över pastan och smaka av med salt och peppar.
Garnera med olivolja och riven parmesan.