



Mezzalune Vegetale m. fennikel og sukkerærter

Ingredienser

500 g Mezzalune Vegetale
150 g sukkerærter
150 g fennikel
½ l piskefløde
1 dl hvidvin
100 g skalotteløg
1 dl grøntsagsfond
2 stk. blommetomater
3 spsk. pesto
Frisk basilikum

Fremgangsmåde

Skalotteløg hakkes og sautes klar med en klat smør, hvidvin tilsættes og det koges ind til ca. 30 %.

Boullonen tilsættes sammen med fløden, og det koges i 3-5 min. Sukkerærter og fennikel skæres i lange tynde strimler, og vendes i saucen sammen med den friskkogte pasta. Smag til med pesto, salt og peber. Pynt af med blommetomater (uden kerner), og server med groft brød.