

Squashspaghetti med Prosciutto di Parma



Foto: Mats Dreyer

Ingredienser (4 porsjoner)

2 stk. squash
2 ss smør
2 fedd hvitløk, finhakket
1 ts sitronskall
1 ss sitronsaft
150 g aspargesbønner
8 skiver Prosciutto di Parma
2 dl friske bringebær
2 ss frisk timian

Fremgangsmåte

- Lag tynne strimler av squashen med en spiralizer.
- Smelt smøret i en stekepanne sammen med hvitløken. Ha i squashspaghettien, og la det steke i ca. 2 minutter.
- Vend inn sitronskall, sitronsaft, og litt salt og pepper.
- Kok aspargesbønnene i lettsaltet vann i 2 minutter. Hell av vannet, og vend aspargesbønnene inn i squashspaghettien.
- Skjær Prosciutto di Parma-skivene i strimler.

- Anrett squashspaghettien på tallerkener, og topp med Prosciutto di Parma, bringebær og timian før servering.