



Foto: Holger Edström

## Grönsakspett med limesyrlig tomatsås

Ingredienser 4 personer

### Tomatsås:

---

0,5 st	gul lök
1 st	vitlösklyfta
1 msk	smör
2 st	tomater, stora
400 g	tomater, krossade
0,5 tsk	timjan
0,5 tsk	salt
2 krm	svartpeppar, nymald
0,5 msk	strösocker
1 st	lime, finrivet skal
1 msk	pressad lime

### Grönsakspett:

---

16 st	champinjoner, små
16 st	cocktailtomater
6 st	gröna sparrisar
1 msk	olivolja
8 st	träspett

### Tillbehör:

---

8 st	skinka, skivor, lufttorkad, t ex parma
250 g	pappardelle

### Tillagning

Grönsakspetten kan lagas på grillen eller läggas under grillelementet i ugnen.

1. Skala och hacka lök och vitlök. Fräs löken i smör i en kastrull. Skär tomaterna i bitar och låt dem fräsa med några minuter.
2. Häll på de krossade tomaterna och skölj ut burken med ca 1 dl vatten. Häll det i kastrullen tillsammans med timjan, salt, peppar och socker. Låt sjuda ca 10 min, under tiden du gör spetten. Mixa tomatsåsen slät och tillsätt limeskal. Smaka av med limesaften.
3. Borsta och ansa champinjonerna. Skölj tomater och sparris. Dela varje sparris i 3 bitar. Varva grönsakerna på blötlagda träspett. Pensla grönsakerna med lite olja. Grilla grönsaker och skinkskivor på grill eller tillaga i ugn under grillelementet till fin färg.
4. Koka pastan enligt anvisning på förpackningen.
5. Servera pastan med tomatsås, grönsakspett och parmaflarn.