

CHILISPAGETTI MED PERSILLE OG SITRON

ca 250 g fullkornspagetti

noen fedd finhakket hvitløk

1 finhakket chili

½ ss finrevet sitronskall

½ dl sitronsaft

en klunk olje

litt finhakket bladpersille

litt revet parmesan (ca 20+ g)

(litt kokevann fra spagetti)

Slik gjør du:

Kok pastaen i saltet vann til *al dente* (?) - Bland sammen hvitløk, chili, sitronskall, sitronsaft, persille og olje. Hell vannet av pastaen, (spar på litt), og bland urteblandingen med oljen i pastaen. Tilsett parmesan og noen ss av pastavannet og rør til osten har smeltet. Smak til med salt og pepper.

Bon appetit!