

Pasta med vattenkrasse och valnötter

500 gram tagliatelle

150 gram vattenkrasse

1 liten pressad vitlöksklyfta

50 gram valnötter

100 gram riven parmesanost

2 tsk majonnäs eller creme fraiche

svarta oliver

Gör så här

Koka tagliatelle enligt beskrivning på förpackning.

Mixa vattenkrasse, vitlök, valnötter, parmesan och majonnäs till en slät röra.

Rör ner mixen i pastan direkt efter att kokvattnet är avhällt.

Servera pastan toppad med svarta oliver och några blad från vattenkrasse.