Tagliatelle med squash og spinat

Til 4 personer. Inspirert av Trines matblogg

Ingrediens		**Klimaavtrykk (gCO2e)**	**Fremgangsmåte**
Mengde	*Ingrediens*		*Kok tagliatelle etter anvisning på pakken.* *Bruk spiraliser og lag lange strimler av squash, eller bruk kniv og skjær så tynne strimler som mulig. Stek spinat i olje i 2-3 minutter før du tilsetter hvitløk, squash og kremfløte. La det koke i 5 minutter. Tilsett Maizena for å tykne sausen.* *Hell vannet av pastaen og vend den forsiktig inn i grønnsaksblandingen.* *Dryss revet parmesan eller en annen ost over og avslutt med nykvernet sort pepper.*
400 g	Tagliatelle	550	
300 g	Spinat	440	
2 fedd	Hvitløk, finhakket	3	
33 ss	Olivenolje	80	
3 dl	Kremfløte	270	
1 ss	Maizena	5	
50 g	Revet ost/parmesan	210	
	Salt pepper til smak		
	Totalt klimaavtrykk	**1558**	

Du kan regne ut klimaavtrykket til matretten med denne kalkulatoren: https://myemissions.green/food-carbon-footprint-calculator/