



Billedet kan afvige noget fra opskriften

Vegetarisk carbonara med svampe og hvidløg

Det skal du bruge

200 g pasta
125 g champignoner
200 g østershatte
1 stk skalotteløg
1 fed hvidløg
100 g salatmix toscana
50 g kålmix
½ pose balsamico vinaigrette
2 pakker tanelli ost
1½ bæger pasteuriseret æggeblomme
¼ pose svampefond
½ pk bredbladet persille

Det skal du selv have

olivenolie ^b
peber ^b
salt ^b

^b basisvare

- 1. Pasta:** Sæt pastaen over i letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den. Gem 1 dl kogevand til saucen, inden du hælder vandet fra.
- 2. Svampe:** Varm imens lidt olie op i en stor stegepande med høj kant, der kan rumme al pastaen. Skær svampene i mindre stykker, kom dem på panden og steg ved høj varme. Pil skalotteløg og hvidløg, hak begge fint og kom dem med på panden. Steg det hele 4-5 min. det må gerne få lidt farve. Sluk for varmen og krydr med salt og peber.
- 3. Salat:** Kom salat og kålmix i en skål og vend med vinaigrette.
- 4.** Kom pastavandet på panden. Riv osten fint. Kom ost, æggeblommer og svampefond på panden og pisk det sammen. Tilsæt pastaen, når den er færdig. Rør i det til det bliver cremet. Hvis det ikke tykner, så varm det hele op stille og roligt under omrøring. Det må endelig ikke få for meget varme.
- 5.** Skyl og hak persillen og drys det over retten. Servér med det samme med salat til.