



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Svamppasta med grädde och gröna ärtor

Pastasås

Gul lök 1 st
Vitlök 2 klyftor
Champinjoner 200 g
Tanelli hårdost 1 st
Torkad timjan 1 förp
● Salt ½ tsk
● Vatten 1 dl
Vispgrädde ½ dl
Porcini mix 1 påse
Gröna ärtor 1 förp

Till servering

Linguine 200 g

Att ha hemma ●

Salt, Smör, Svartpeppar,
Vatten

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Förberedelse pastasås:** Hacka gul lök och vitlök. Skiva champinjoner. Finriv tanelliost.
3. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
4. **Pastasås:** Hetta upp lite smör i en rymlig stekpanna och stek svampen ca 2 min. Tillsätt lök, vitlök, torkad timjan och salt. Stek ytterligare ca 2 min. Blanda ner vatten, grädde, porcini mix och rikligt med nymald svartpeppar. Koka upp och sjud ca 3 min. Vänd ner gröna ärtor.
5. Häll av pastan och lägg tillbaka i kastrullen. Tillsätt pastasåsen och den rivna osten. Blanda ordentligt. Servera direkt!