



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig pasta med portabello, tryffelolja, bacon och rucola

Pasta

Linguine 200 g

Svampsås

Portabello 150 g

Bananschalottenlök 1 st

Vitlök 1 klyfta

Tärnat bacon 1 förp

● Vetemjöl 1 tsk

Vispgrädde ½ dl

● Sparat pastavatten

1½ dl

Rucola 30 g

Tryffelolja 1 tsk

Till servering

Kruspersilja 20 g

Parmesanost 1 bit

Att ha hemma ●

Salt, Sparat pastavatten,

Svartpeppar, Vetemjöl

1. Pasta: Koka linguine enligt anvisning på förpackningen. Spara pastavattnet när du håller av pastan.

2. Svampsås: Skiva portabello. Finhacka schalottenlök och vitlök. Hetta upp en rymlig stekpanna. Fräs tärnat bacon ca 4 min. Tillsätt svampen, lök och vitlök, fräs ytterligare ca 3 min. Krydda med lite nymald svartpeppar.

3. Pudra över vetemjöl. Vispa ner vispgrädde och sparat pastavatten. Låt koka upp och sjud ca 4 min.

4. Grovhacka rucola. Blanda avhållt linguine, svampsås och rucola. Smaka av med tryffelolja, lite salt och nymald svartpeppar.

5. Till servering: Grovhacka kruspersilja. Finriv parmesanost.

6. Servera krämig svamppasta i djupa tallrikar. Toppa med persilja och parmesan.

TIPS! Smaka dig fram, gällande mängden av tryffelolja!