



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Hjort- och svampragu med pasta, grönkål och tryffelolja

Hjort- och svampragu

Champinjoner 100 g
Gul lök 1 st
Vitlök 2 klyftor
Hjortfärs 250 g
● Salt ½ tsk
● Vatten 1½ dl
Vispgrädde 1 dl
Porcini mix 1 påse
Kinesisk soja ½ förp
Strimlad grönkål 75 g
Tryffelolja 1 förp
Parmesanost 1 bit

Till servering

Mezze maniche rigate
200 g

Att ha hemma ●

Salt, Smör*,
Svartpeppar, Vatten

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
2. **Förberedelser:** Kvarta champinjoner, skiva gul lök och vitlök.
3. **Hjort- och svampragu:** Hetta upp lite smör i en rymlig stekpanna och fräs hjortfärs ca 3 min. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Tillsätt champinjoner, gul lök och vitlök, fräs ytterligare ca 3 min. Tillsätt vatten, grädde, porcini mix och kinesisk soja. Koka ca 10 min.
4. Koka pasta enligt anvisning på förpackningen.
5. Finriv parmesanost. Häll av pastan. Blanda ner pasta och strimlad grönkål i hjort- och svampragun. Rör ner tryffelolja och riven parmesanost. Servera direkt!

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ