



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vegetarisk carbonara med svamp och saltorkade tomater

Svampcarbonara

Linguine 200 g
 Gul lök 1 st
 Champinjoner 200 g
 Soltorkade tomater ½ burk
 Riven parmesan 50 g
 Ruccola 30 g
 Chili flakes
 🏠 Olivolja
 🏠 Vitlök 1 klyfta
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar
 🏠 Pastavatten 1 dl
 🏠 Äggulor 2 st

1. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen. Spara 1 dl pastavatten när du häller av pastan till steg 4.
2. Hacka gul lök. Grovhacka champinjoner och saltorkade tomater.
3. Hetta upp lite olivolja (eller använd olja från burken med saltorkade tomater) i en rymlig stekpanna och stek lök, svamp och pressad vitlök ca 5 min, tills det fått fin färg. Smaka av med salt och rikligt med nymald svartpeppar.
4. Blanda svampfräset med nykokt pasta, hälften av den rivna parmesanosten, det sparade pastavattnet, saltorkade tomater och äggulor.
5. Grovhacka ruccola. Servera svampcarbonara toppad med ruccola, resten av parmesanen och lite chili flakes.

TIPS! Har du bråttom? Använd gärna en vattenkokare när du kokar upp pastavattnet.