



Detta recept är ett samarbete med ViktVaktarna. Har du frågor om receptet eller ViktVaktarnas program, hör av dig till matkasse@viktvakarna.se



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 25 - 35 min 👤 2 PORTIONER

Points®värde per portion

12

Linguine med fläskkotlett och champinjonsås

Pastasås

Champinjoner 125 g
 Bananschalottenlök 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 Bladpersilja 20 g
 Fläskkotlett 300 g
 Milda mat 4% 1¼ dl
 🏠 Olivolja 1 tsk
 🏠 Salt ½ tsk
 🏠 Svartpeppar
 🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
 🏠 Vatten ¼ dl
 🏠 Grovkornig senap 1 tsk
 🏠 Flytande honung ½ tsk
 🏠 Kycklingbuljong ¼ tärning

Till servering

Linguine 125 g
 Ruccola 30 g

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Förberedelser:** Kvarta champinjoner. Skiva schalottenlök tunt. Finhacka vitlök. Grovhacka bladpersilja. Skär fläskkotlett i tunna skivor och strimla köttet.
3. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen. Spara ca ½ dl av pastavattnet när du håller av pastan.
4. **Pastasås:** Hetta upp olivolja i en rymlig stekpanna. Stek fläskstrimlor, schalottenlök och champinjoner ca 5 min. Tillsätt vitlök och stek ytterligare ca 1 min. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar.
5. Tillsätt vitvinsvinäger till stekpannan och låt koka in. Rör ner Milda mat, vatten, grov senap, flytande honung och smulad kycklingbuljong. Koka upp och sjud ca 5 min. Ta från värmen och blanda ner hälften av bladpersiljan. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Tillsätt avhållad pasta och sparat pastavatten till pastasåsen och blanda väl. Toppa med resterande bladpersilja. Servera med ruccola.