



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

11

Krämig pasta med saltorkade tomater och champinjoner

Pastasås

Gul lök 1 st
 Champinjoner 125 g
 Soltorkade tomater, avhållda 50 g
 Milda mat 4% 1¼ dl
 🏠 Vitlök 1 klyfta
 🏠 Äggula 1 st
 🏠 Flytande margarin 1 tsk
 🏠 Salt ½ tsk
 🏠 Svartpeppar

Till servering

Bladpersilja 20 g
 Parmesanost ½ bit
 Linguine 125 g
 Ruccola 30 g

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
2. **Förberedelser:** Skiva gul lök, champinjoner, vitlök och saltorkade tomater. Hacka bladpersilja. Finriv parmesanost.
3. **Pastasås:** Hetta upp lite flytande margarin i en rymlig stekpanna. Stek gul lök och champinjoner på medelvärme minst 10 min (se tips!). När löken fått fin färg, tillsätt vitlök och saltorkade tomater, stek ytterligare ca 1 min.
4. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
5. **Pastasås:** Vispa ihop äggula med Milda mat, salt och lite nymald svartpeppar.
6. Blanda ner äggblandningen och avhållad pasta i stekpannan med grönsakerna. Låt allt bli varmt (ej koka). Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
7. Toppa krämig linguine med bladpersilja och riven parmesan. Servera med ruccola.

TIPS! Ju längre du steker löken desto sötare blir den och du får mer djup i rätten, men kom ihåg att inte ha för hög värme.