



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vegocarbonara med chipotlemarinerad ostronskivling och färsk persilja

Chipotlemarinerad ostronskivling

Chipotlekrydda ½ tsk
Japansk soja 30 ml
Ostronskivling 200 g
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Balsamvinäger 1 msk
🏠 Neutral olja 2 tsk

Carbonarasås

Citron ½ st
Bananschalottenlök 1 st
Imat 2 ½ dl
🏠 Vitlök 2 klyftor
🏠 Olivolja
🏠 Grönsaksbuljong ½ tärning
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

Till servering

Spaghetti 200 g
Bladpersilja 20 g

1. Koka upp rikligt med lattsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
2. **Chipotlemarinerad ostronskivling:** Blanda chipotlekrydda, pressad vitlök, japansk soja och balsamvinäger i en rymlig bunke. Strimla ostronskivling och blanda ner i marinaden så den täcks runt om. Låt stå till steg 5.
3. **Carbonarasås:** Skölj citron i ljummet vatten och finriv skalet. Finhacka bananshalottenlök. Skiva vitlök tunt. Hetta upp lite olivolja i en kastrull och stek lök och vitlök på låg värme ca 3 min. Tillsätt allt citronskal, pressad citronsaft, imat, smulad grönsaksbuljong, salt och lite nymald svartpeppar. Koka upp och låt sjuda ca 3 min.
4. Koka spaghetti enligt anvisning på förpackningen (spara ca 1/2 dl av pastavattnet).
5. **Chipotlemarinerad ostronskivling:** När pastan kokar, lyft ur svampen från marinaden och torka med lite hushållspapper. Hetta upp neutral olja i en rymlig stekpanna och stek svampen på hög värme ca 3 min, tills den fått fin färg.
6. Blanda avhållad pasta med carbonarasåsen, späd med det sparade pastavattnet för önskad krämighet.
7. Finhacka bladpersilja. Servera vegocarbonara toppad med chipotlemarinerad ostronskivling och hackad persilja.