



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Gräddig pasta med köttbullar och champinjoner

Köttbullar

- Nötfärs 250 g
- 🏠 Ströbröd 1 msk
- 🏠 Vatten 2 msk
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Olivolja

Gräddsås

- Champinjoner 125 g
- Vispgrädde ½ dl
- Kinesisk soja ½ tsk
- 🏠 Mjolk 2 dl
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Vetemjöl 1 tsk
- 🏠 Kycklingbuljong ½ tärning

Sallad

- Bananschalottenlök 1 st
- Mixsallad 30 g
- 🏠 Rödvinvinäger 1 tsk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Till servering

- Spaghetti 200 g

1. Koka upp lättsaltat vatten till pastakoket i punkt 4.
2. Köttbullar: Lägg nötfärs i en bunke. Blanda med ströbröd, vatten, salt och lite nymald svartpeppar. Forma till ca 10 köttbullar.
3. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och bryn köttbullarna runt om ca 8 min. Lägg över på ett fat och spara pannan.
4. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
5. Skiva champinjoner. Häll upp vispgrädde, mjölk och kinesisk soja i en liten skål.
6. Gräddsås: Hetta upp lite olivolja i den använda stekpannan. Stek champinjonerna på hög värme ca 4 min. Sänk till medelvärme och pudra över vetemjöl. Vispa ner mjölkblandningen (lite i taget) och smulad kycklingbuljong. Sjud ca 3 min. Lägg tillbaka köttbullarna i pannan och sjud ca 3 min, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C).
7. Sallad: Skiva bananschalottenlök tunt. Lägg lök och mixsallad i en salladsskål. Blanda med rödvinvinäger, lite salt och nymald svartpeppar.
8. Blanda köttbullarna och gräddsåsen med nykokt linguine. Servera med sallad.