



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 20 - 30 min 👤 2 PORTIONER

ca-al151

Krämig portabellopasta med sesamfrön och röd chili

Svampsås

Portabello 150 g
Salladslök 1 förp
Röd chili ½ st
Sesamfrön 1 msk
Japansk soja 1 msk
Imat fraiche 1 dl
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Olivolja ½ tsk
🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Salt ½ krm
🏠 Svartpeppar ½ krm

Till servering

Casarecce 200 g
Bladpersilja 20 g
Babyspenat 65 g

1. Koka casarecepasta enligt anvisning på förpackningen. Spara ca ½ dl pastavatten till steg 5.
2. **Förberedelser:** Skär portabello i cm-tjocka skivor. Skär salladslök, vitlök och röd chili tunt (spara lite till servering).
3. **Svampsås:** Hetta upp olivolja i en stekpanna och fräs portabellosvamp, salladslök, vitlök och chili ca 5 min, tills svampen mjuknat.
4. Tillsätt sesamfrön, japansk soja, tomatpuré, salt och imat fraiche. Låt koka ihop ca 1 min.
5. Finhacka bladpersilja. Blanda kokt casarecepasta med svampsås och babyspenat. Späd med lite sparat pastavatten för önskad konsistens. Smaka av med lite nymald svartpeppar.
6. Toppa svamppasta med bladpersilja och lite röd chili.

TIPS! Tänk på att chili varierar i styrka. Smaka dig fram till lagom hetta!