



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 15 - 20 min 👤 2 PORTIONER

ca-al42

Chilihet svamppasta med portabello och sesamfrön

Till servering

Casarecce 200 g
Babyspenat 65 g
Bladpersilja 20 g

Svampfräs

Portabello 150 g
Salladslök 1 förp
Vitlök 1 klyfta
Röd chili ½ st
Sesamfrön 1 förp
Japansk soja 2 msk
Vispgrädde 1 dl
🏠 Smör ½ msk
🏠 Tomatpuré 1 msk

1. Koka casarecepasta enligt anvisning på förpackningen. Spara ½ dl pastavatten till steg 5.
2. **Svampfräs:** Skär portabello i cm-tjocka skivor. Skiva salladslök, vitlök och röd chili tunt (spara lite till servering).
3. Hetta upp smör i en stekpanna och fräs svamp, salladslök, vitlök och chili ca 5 min, tills svampen mjuknat.
4. Tillsätt sesamfrön, japansk soja, tomatpuré och vispgrädde. Låt koka ihop ca 1 min.
5. Finhacka bladpersilja. Blanda kokt casarecepasta med svampfräs, sparat pastavatten och babyspenat.
6. Toppa het svamppasta med bladpersilja och lite röd chili.

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