



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Krämig pasta med skogschampinjoner, halloumiströssel och färsk timjan

## Pasta

Linguine 200 g

## Halloumi- och rosmarinströssel

Halloumi 200 g

Timjan 20 g

🏠 Olivolja

## Svampsås

Gul lök 1 st

Vitlök 1 klyfta

Skogschampinjoner 200 g

Crème fraiche 1 dl

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Svartpeppar

🏠 Smör

🏠 Vatten ½ dl

- 1. Pasta:** Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
- 2. Halloumi- och timjanströssel:** Grovriv halloumi. Hacka timjan. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek halloumi ca 5 min under omrörning, tills osten är gyllenbrun och krispig. Lägg över på en tallrik med hushållspapper. Blanda med timjan.
- 3. Svampsås:** Finhacka gul lök och vitlök. Skiva skogschampinjoner. Hetta upp smör i en rymlig stekpanna och stek svampen ca 3 min. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Tillsätt löken och vitlöken, stek ytterligare ca 1 min. Blanda ner vatten och crème fraiche. Sjud ca 3 min.
- 4. Pasta:** Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
- 5. Häll av pastan och blanda med svampsåsen. Servera med halloumi- och timjanströssel.**