



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vegocarbonara med chipotlemarinerad ostronskivling och färsk persilja

Chipotlemarinerad ostronskivling

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

Carbonarasås

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

Till servering

Spaghetti 200 g
Bladpersilja 20 g

1. Koka upp rikligt med lättsaltat 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 vitök på låg värme ca 3 min. Tillsätt allt citronskal, pressad citronsaft (ca 1/2 msk), 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. Grovhacka bladpersilja. Servera vegocarbonara toppad med chipotlemarinerad ostronskivling och persilja.