



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Gräddig spaghetti med champinjoner och marinerad fläskkotlett

Marinerad fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g
Mild senap 2 msk
Vitlök 1 klyfta
Torkad dragon 2 tsk
🏠 Salt 2 krm
🏠 Olivolja

Gräddsås

Champinjoner 125 g
Vispgrädde ½ dl
Kinesisk soja ½ msk
🏠 Olivolja
🏠 Smör 1 tsk
🏠 Vetemjöl ½ msk
🏠 Mjök 2 dl
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning

Till servering

Spaghetti 200 g
Cocktailtomater 250 g

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
2. **Förberedelser:** Skiva skogschampinjoner. Strimla fläskkotlett.
3. **Marinerad fläskkotlett:** Lägg strimlad fläskkotlett i en bunke. Blanda med mild senap, pressad vitlök, torkad dragon och salt. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek köttet ca 5 min. Lägg över på ett fat, spara stekpannan.
4. Koka spaghetti enligt anvisning på förpackningen.
5. **Gräddsås:** Hetta upp olivolja i den använda stekpannan. Stek champinjoner ca 4 min. Tillsätt smör och pudra över vetemjöl. Vispa ner vispgrädde, mjök (lite i taget), kinesisk soja och smulad kycklingbuljong. Sjud ca 3 min. Lägg tillbaka köttet i pannan och sjud ytterligare ca 2 min, tills det är helt genomstekt.
6. Blanda fläskkotlett och gräddsås med nykokta pasta. Servera med cocktailtomater!