



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Spaghetti med gochujang, stekt ägg och salladslök

Pasta

Spaghetti 200 g

Gochujangsås

Champinjoner 125 g
Vitlök 2 klyftor
Majs 1 förp
Parmesanost 1 bit
Vispgrädde ½ dl
Gochujangpasta 1 msk
Citron ½ st
🏠 Smör 25 g
🏠 Pastavatten 2 dl

Till servering

Ägg 2 st
Salladslök ½ förp

1. Koka upp rikligt med vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3. Tillsätt ½ msk salt per liter vatten.
2. **Förberedelse:** Kvarta champinjoner. Finhacka vitlök. Skär salladslök i tunna skivor. Håll av majsen och finriv parmesanost.
3. Koka spaghetti ca 3 minuter kortare än anvisningen (den ska vara riktigt al dente). Spara ca 2 ½ dl pastavatten när du häller av pastan.
4. Stek ägg i en stekpanna med lite olja. Krydda med lite salt.
5. **Gochujangsås:** Hetta upp smör i en rymlig stekpanna. Stek vitlök och champinjoner ca 2 min. Blanda ner gochujangpasta, vispgrädde och hälften av pastavattnet. Låt koka ihop ca 2 min. Blanda ner den kokta spaghetti, majs och hälften av parmesanosten. Blanda runt och späd med mer pastavatten till en krämig pasta, låt allt koka ihop ca 3 min eller tills pastan känns klar. Smaka av med pressad citron och salt.
6. Lägg upp krämig pasta i tallrikar och toppa med salladslök och stekt ägg. Servera direkt!