



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 15 - 20 min

👤 2 PORTIONER

ca-ol12

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 sojasås 2 msk
Tomatpuré ½ förp
Vispgrädde 1 dl
🏠 Smör ½ msk

- 1. Till servering:** 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. Till servering:** Finhacka bladpersilja. Blanda kokt casarecepasta med svampfräs, sparad 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!