



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vegocarbonara med marinerad ostronskivling och färsk persilja

Marinerad ostronskivling

Rökt paprikapulver ½ tsk
 Vitlök 1 klyfta
 Japansk sojasås ⅓ påse
 Ostronskivling 200 g
 🏠 Balsamvinäger 1 msk
 🏠 Neutral olja 2 tsk

Carbonarasås

Citron ½ st
 Bananschalottenlök 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 Imat 2 ½ dl
 Grönsaksbuljong 1 påse
 🏠 Neutral olja
 🏠 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. **Marinerad ostronskivling:** Blanda rökt paprikapulver, pressad vitlök, japansk soja och balsamvinäger i en rymlig bunke. Strimla ostronskivling och blanda ner i marinaden. Låt stå till steg 5.
3. **Carbonarasås:** Skölj citron i ljummet vatten och finriv skalet (skalet är till steg 6). Finhacka schalottenlök. Skiva vitlök tunt. Hetta upp lite neutral olja i en kastrull och stek lök och vitlök på låg värme ca 3 min. Tillsätt pressad citronsaft (ca 1/2 msk), imat, 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. **Marinerad ostronskivling:** 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 avhålld pasta med carbonarasåsen och sparat citronskal, späd med det sparade pastavattnet för önskad krämighet.
7. Grovhacka bladpersilja. Servera vegocarbonara toppad med marinerad ostronskivling och persilja.