



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig vegansk pasta med champinjoner, cashewnötter och timjanströssel

Timjanströssel

Citron, (citronskal) ½ st
Cashewnötter 20 g
Panko ½ dl
Timjan 10 g
🏠 Olivolja
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Cashewsås

Citron, (citronsaft) ½ st
Cashewnötter 60 g
Imat 1 dl
Japansk sojasås 1 msk

Svampfräs

Gul lök 1 st
Champinjoner 200 g
Vitlök 1 klyfta
Torkad timjan ½ tsk
🏠 Olivolja
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Till servering

Mezze maniche rigate
200 g
Babyspenat 30 g

- 1. Förberedelser:** Skölj citron i ljummet vatten och finriv skalet. Rosta alla cashewnötter i en torr och het stekpanna. Hacka gul lök. Kvarta champinjoner.
- 2. Timjanströssel:** Plocka timjan. Hacka cashewnötter. Hetta upp olivolja i en stekpanna och stek panko ca 3 min, tills gyllene. Lägg upp på ett fat. Blanda med blad från timjan, cashewnötter och rivet citronskal.
- 3. Cashewsås:** Lägg cashewnötter i en mixerbunke. Tillsätt imat och japansk soja. Mixa slätt med stavmixer.
- 4. Svampfräs:** Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs champinjoner och gul lök ca 4 min. Tillsätt pressad vitlök och torkad timjan, fräs ytterligare ca 1 min. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
- 5. Till servering:** Koka pasta enligt anvisning på förpackningen. Spara ca 1 dl av pastavattnet, när du håller av pastan.
- 6. Svampfräs:** Tillsätt cashewsåsen till stekgrytan med svampfräs, låt allt bli varmt ca 2 min. Smaka av med pressad citronsaft, lite salt och nymald svartpeppar. Späd med det sparade pastavattnet till önskad konsistens. Rör ner babyspenat.
- 7. Servera** krämig svamppasta i djupa tallrikar. Toppa med timjanströssel.