



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Linguine med vitlöksstekt portabello, ostsås och grönkålschips

Grönkålschips

- Grönkål 100 g
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt

Ostsås

- Bananschalottenlök 1 st
- Vitlök 1 klyfta
- Grönsaksbuljong ½ påse
- Riven cheddarost 100 g
- 🏠 Smör
- 🏠 Vetemjöl 1 tsk
- 🏠 Vatten 1 ½ dl
- 🏠 Mjöl 1 dl
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Pasta

- Linguine 200 g

Portabello

- Portabello 150 g
- Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Till servering

- Riven cheddarost 50 g

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig). Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i punkt 4.
2. **Grönkålschips:** Plocka grönkålen från stammen. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja och salt. Rosta i mitten av ugnen ca 8 min. Blanda runt efter halva tiden.
3. **Ostsås:** Finhacka schalottenlök och vitlök. Fräs i en liten kastrull med smör. Blanda ner vetemjöl. Vispa ner vatten, mjölk och smulad grönsaksbuljong, låt sjuda ca 5 min. Tillsätt riven cheddarost och mixa såsen slät med stavmixer. Smaka eventuellt av med lite salt och nymald svartpeppar. Blir såsen för tjock så späd med lite vatten.
4. **Pasta:** Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
5. **Portabello:** Skär portabello i mindre bitar. Hetta upp olivolja i en stekpanna. Stek svamp och pressad vitlök ca 2 min. Krydda med salt och nymald svartpeppar.
6. Häll av pastan och blanda med ostsåsen. Servera krämig linguine toppad med portabello, grönkålschips och riven cheddarost.