



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 15 - 20 min 👤 2 PORTIONER

LM 024_2

Vegetarisk carbonara med svamp och saltorkade tomater

Svampcarbonara

- Gul lök 1 st
- Champinjoner 200 g
- Soltorkade tomater ½ burk
- Linguine 200 g
- Vitlök 1 klyfta
- Tanelli hårdost 2 st
- Ruccola 30 g
- Chili flakes
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt 2 krm
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Pastavatten 1 dl
- 🏠 Äggulor 2 st

1. **Förberedelser:** Grovhacka gul lök, champinjoner och saltorkade tomater. Finriv Tanelli hårdost.
2. **Svampcarbonara:** Koka linguine enligt anvisning på förpackningen. Spara 1 dl pastavatten när du håller av pastan, till steg 4.
3. Hetta upp lite olivolja (använd gärna olja från burken med saltorkade tomater) i en rymlig stekpanna och stek lök, svamp och pressad vitlök ca 5 min, tills det fått fin färg. Smaka av med salt och rikligt med nymald svartpeppar.
4. Blanda svampfräset med nykokt pasta, det sparade pastavattnet, saltorkade tomater, hälften av den rivna osten och äggulor.
5. Grovhacka ruccola. Servera svampcarbonara toppad med ruccola, resten av osten och lite chili flakes.

TIPS! Spara äggvitorna tills att du ska göra pannkakor, omelett eller maräng. Går bra att frysa in!