



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Vegocarbonara med chipotlemarinerad ostronskivling och färsk persilja

### Chipotlemarinerad ostronskivling

Chipotlekrydda ½ tsk  
 Vitlök 1 klyfta  
 Japansk soja 30 ml  
 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 ½ påse  
 🏠 Olivolja  
 🏠 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. **Chipotlemarinerad ostronskivling:** Blanda chipotlekrydda, pressad vitlök, japansk soja och balsamvinäger i en rymlig bunke. Strimla ostronskivling och blanda ner i marinaden så den täcks runt om. Låt stå till steg 5.
3. **Carbonarasås:** Skölj citron i ljummet vatten och finriv skalet. Finhacka bananshalottenlök. Skiva vitlök tunt. Hetta upp lite olivolja i en kastrull och stek lök och vitök på låg värme ca 3 min. Tillsätt allt citronskal, pressad citronsaft (ca 1/2 msk), imat, smulad 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. **Chipotlemarinerad ostronskivling:** När pastan kokar, 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 avhållad pasta med carbonarasåsen, späd med det sparade pastavattnet för önskad krämighet.
7. Grovhacka bladpersilja. Servera vegocarbonara toppad med chipotlemarinerad ostronskivling och persilja.