



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Linguine med vitlöksstekt portabello, ostsås och grönkålschips

Grönkålschips

Grönkål 100 g
● Bakplåtspapper 1 st

Ostsås

Bananschalottenlök 1 st
Vitlök 1 klyfta
● Vetemjöl 1 tsk
● Vatten 1 ½ dl
● Mjolk 1 dl
Grönsaksbuljong ½ påse
Riven cheddarost 100 g

Pasta

Linguine 200 g

Portabello

Portabello 150 g
Vitlök 1 klyfta

Till servering

Riven cheddarost 50 g

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Mjolk,
Olivolja, Salt, Smör,
Svartpeppar, Vatten,
Vetemjöl

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, mjolk och 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.