



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Koreansk svamppasta med portabello, salladslök och sesamolja

### Koreansk portabellosås

Portabello 150 g  
 Vitlök 1 klyfta  
 Ingefära 1 bit  
 Röd chili ½-1 st  
 ● Olja 1 tsk  
 Tomatpuré ½ förp  
 Sesamolja 1 msk  
 Japansk soja 1 ½ msk  
 Imat fraiche 1 dl  
 ● Socker 1 tsk  
 ● Svartpeppar ½ krm

### Till servering

Pak choy 1 st  
 Salladslök 1 förp  
 Mezze maniche rigate  
 200 g

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker,  
 Svartpeppar

1. Koka upp lättsaltat vatten i en rymlig kastrull till pastakoket i punkt 3.
2. **Förberedelser:** Skär portabello i mindre bitar. Finhacka vitlök. Skala och finhacka ingefära. Strimla pak choy och skär salladslök och röd chili tunt.
3. Koka mezze maniche enligt anvisning på förpackningen. Spara ca ½ dl av pastavattnet när du håller av pastan.
4. **Koreansk portabellosås:** Hetta upp olja i en rymlig stekpanna. Fräs portabellosvamp, ingefära, vitlök och ca hälften av den röda chilin ca 5 min, tills svampen mjuknat. Tillsätt tomatpuré, sesamolja, japansk soja, imat fraiche och socker. Låt koka ihop ca 2 min.
5. Blanda kokt pasta med pak choy, portabellosås och pastavatten. Smaka av med lite nymald svartpeppar.
6. Toppa svamppasta med salladslök och resten av den röda chilin.

**TIPS!** Tänk på att chili varierar i styrka. Smaka dig fram till lagom hetta!