



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig vegansk pasta med champinjoner, cashewnötter och timjanströssel

Timjanströssel

Citron, (skal) ½ st
Cashewnötter 20 g
Panko ½ dl
Timjan 10 g

Cashewsås

Citron, (saft) ½ st
Cashewnötter 60 g
Imat 1 dl
Japansk soja 1 msk

Svampfräs

Gul lök 1 st
Champinjoner 200 g
Vitlök 1 klyfta
Torkad timjan ½ tsk

Till servering

Mezze maniche rigate
200 g
Babyspenat 30 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,
Svartpeppar

1. **Förberedelser:** Skölj citron i ljummet vatten och finriv skalet. Rosta alla cashewnötter i en torr och het stekpanna. Hacka gul lök. Kvarta champinjoner.
2. **Timjanströssel:** Plocka timjan. Hacka cashewnötter. Hetta upp olivolja i en stekpanna och stek panko ca 3 min, tills gyllene. Lägg upp på ett fat. Blanda med blad från timjan, cashewnötter och rivet citronskal.
3. **Cashewsås:** Lägg cashewnötter i en mixerbunke. Tillsätt imat och japansk soja. Mixa slätt med stavmixer.
4. **Svampfräs:** Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs champinjoner och gul lök ca 4 min. Tillsätt pressad vitlök och torkad timjan, fräs ytterligare ca 1 min. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
5. **Till servering:** Koka pasta enligt anvisning på förpackningen. Spara ca 1 dl av pastavattnet, när du håller av pastan.
6. **Svampfräs:** Tillsätt pasta och cashewsåsen till stekgrytan med svampfräs, låt allt bli varmt ca 2 min. Smaka av med pressad citronsaft, lite salt och nymald svartpeppar. Späd med det sparade pastavattnet till önskad konsistens. Rör ner babyspenat.
7. Servera krämig svamppasta i djupa tallrikar. Toppa med timjanströssel.