



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Pasta linguine og kremet spicy sopp servert med sesamfrø, spinat og persille

Pasta

200 g linguine
50 g spinat

Kremet spicy sopp

2 stk portobellosopp
100 g sjampinjong
1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
½-1 stk rød chili
1 pakke sesamfrø
½-1 pose glutenfri soyasaus
½ pakke tomatpuré
1 pakke kokestabil matfløte
🏠 1 ss smør*
🏠 ½-1 dl pastavann

Servering

1 bunt bladpersille

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken, men spar på 1 dl av pastavannet før pastaen siles. Skyll spinaten, og vend den inn med den ferdigkokte pastaen.
- 2 Kremet spicy sopp:** Børt soppen fri for jord, og kutt dem i centimetertykke skiver. Skrell løken og hvitløken, og skyll chilien. Kutt løken, hvitløken og chilien i tynne skiver.
- 3 Kremet spicy sopp, fortsettelse:** Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i 1 ss smør. Stek soppen, løken, hvitløken og halvparten av chilien under omrøring i omtrent 5 minutter, eller til det er gyllent. Krydre med litt salt, og tilsett sesamfrøene, soyasausen, tomatpureen og fløten. Kok opp og la sausen småkoke i 5 minutter. Spe med ønsket mengde av pastavannet, og smak eventuelt til med pepper og mer salt.
- 4 Servering:** Skyll og finhakk persillen. Vend gjerne pastaen og spinaten inn med den kremede soppen, og topp med persillen og resten av chilien.

Tips fra kokken: Rist sesamfrøene i en varm, tørr stekepanne i 30 sekunder og topp retten med dem hvis dere heller ønsker det.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ