



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Chiliet svamppasta med portabello och sesamfrön

### Till servering

Casarecce 200 g  
Babyspenat 65 g  
Bladpersilja 20 g

### Svampfräs

Portabello 150 g  
Salladslök 1 förp  
Vitlök 1 klyfta  
Röd chili ½ st  
● Smör\* ½ msk  
Sesamfrön 1 förp  
Japansk soja 2 msk  
Tomatpuré ½ förp  
Vispgrädde 1 dl

### Att ha hemma ●

Smör\*

- 1. Till servering:** Koka casarecepasta enligt anvisning på förpackningen. Spara ½ dl pastavatten till steg 5.
- 2. Svampfräs:** Skär portabello i cm-tjocka skivor. Skiva salladslök, vitlök och röd chili tunt (spara lite till servering).
- 3.** Hetta upp smör i en stekpanna och fräs svamp, salladslök, vitlök och chili ca 5 min, tills svampen mjuknat.
- 4.** Tillsätt sesamfrön, japansk soja, tomatpuré och vispgrädde. Låt koka ihop ca 1 min.
- 5. Till servering:** Finhacka bladpersilja. Blanda kokt casarecepasta med svampfräs, sparat pastavatten och babyspenat.
- 6.** Toppa het svamppasta med bladpersilja och lite röd chili.

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

\* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ