



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Mezze maniche og shiitakesopp i kremet misosaus med tofu og sprø gremolata

Mezze maniche og bønner
200 g mezze maniche
150 g grønne bønner

Tofu og sprø gremolata
1 stk sitron
1 stk hvitløksfedd
½ pakke persille
½ pakke panko
½ pakke tofu
1 ss smør* ^B

Kremet misosaus
1 stk gul løk
100 g shiitakesopp
1 pakke lett crème fraîche
1 pakke miso
2 dl pastavann ^B
olje ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Mezze maniche og bønner:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Rens og del bønnene i to. Kok bønnene sammen med pastaen de siste 2 minuttene av koketiden. Spar på omtrent 2 dl av pastavannet når du siler den ferdigkokte pastaen, og ha pastaen og bønnene tilbake i kjelen.
- 2. Tofu og sprø gremolata:** Skyll og tørk sitronen, og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Kutt tofuen i terninger. Skrell og finhakk hvitløken. Skyll og finhakk persillen. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og 1 ss smør. Stek pankoen i 2-3 minutter, til den er gyllen og sprø. Tilsett skallet fra sitronen, hvitløken og persillen, og stek videre i 30 sekunder. Ha den sprø gremolataen over i en skål. Varm opp stekepannen til middels høy varme og ha i litt olje. Stek tofuen i omtrent 3 minutter, til den er gyllen. Press saften fra sitronen over tofuen og vend sammen.
- 3. Kremet misosaus:** Skrell og kutt løken i tynne båter. Børst soppen fri fra jord og del den i to eller fire avhengig av størrelsen. Varm opp en kjele til middels høy varme og ha i litt olje. Stek løken og soppen i omtrent 4 minutter, til løken er gyllen. Tilsett 2 dl pastavann og crème fraîche, og kok opp. Smak til sausen med miso og pepper, og vend sausen sammen med pastaen og bønnene.
- 4. Topp pastaretten med tofuterningene og gremolataen.**