



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Koreansk svamppasta med portabello, salladslök och sesamolja

Koreansk portabellosås

- Portabello 150 g
- Vitlök 1 klyfta
- Röd chili ½-1 st
- Olja 1 tsk
- Riven ingefära 1 förp
- 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. 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, riven 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!