



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vegocarbonara med marinerad ostronskivling och färsk persilja

Marinerad ostronskivling

Rökt paprikapulver ½ tsk
Vitlök 1 klyfta
Japansk soja 2 msk
● Balsamvinäger 1 msk
Ostronskivling 200 g
● Olja 2 tsk

Carbonarasås

Citron ½ st
Bananschalottenlök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Imat 2 ½ dl
Grönsaksbuljong 1 påse
● Salt 1 krm

Till servering

Linguine 200 g
Bladpersilja 20 g

Att ha hemma ●

Balsamvinäger, Olja, Salt, Svartpeppar

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
2. **Marinerad ostronskivling:** Blanda rökt paprikapulver, pressad vitlök, japansk soja och balsamvinäger i en rymlig bunke. Strimla ostronskivling och blanda ner i marinaden. Låt stå till steg 5.
3. **Carbonarasås:** Skölj citron i ljummet vatten och finriv skalet. Finhacka schalottenlök. Skiva vitlök tunt. Hetta upp lite olja i en kastrull och stek lök och vitlök på låg värme ca 3 min. Tillsätt pressad citronsaft (ca ½ msk), imat, grönsaksbuljong, salt och lite nymald svartpeppar. Koka upp och låt sjuda ca 3 min. Tillsätt citronskal innan servering.
4. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen (spara ca ½ dl av pastavattnet).
5. **Marinerad ostronskivling:** Lyft ur svampen från marinaden och torka med lite hushållspapper. Hetta upp neutral olja i en rymlig stekpanna och stek svampen på hög värme ca 3 min, tills den fått fin färg.
6. Blanda avhållad pasta med carbonarasåsen och späd med det sparade pastavattnet för önskad krämighet.
7. Grovhacka bladpersilja. Servera vegocarbonara toppad med marinerad ostronskivling och persilja.