



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chilihet svamppasta med portabello och sesamfrön

Till servering

Casarecce 200 g
Babyspenat 65 g
Bladpersilja 20 g
Tanelli hårdost 1 st

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 riven Tanelliost, 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