



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Fyldte portobello svampe med pasta

Fyldte porto bello svampe

300 g portobello-svampe
1 fed hvidløg
2 stk skalotteløg
2 spsk sojasauce
1 spsk rød balsamicoeddike
½ pk rosmarin, frisk
1 pose rasp
1 pakke feta
200 g fuldkornspasta
¼ stk citron

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 230°C (Varmluft). Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
2. **Fyld:** Pluk stokken af svampene og hak dem groft. Er der ingen stok på svampene, bruges en af svampene. Pres hvidløg og hak skalotteløg groft. Varm lidt olie op på en pande og steg fyldet et par min. Hæld sojasauce og balsamico over og lad det koge lidt ind.
3. Skyl imens rosmarin og hak fint. Mos fetaen let med en gaffel. Tag panden af varmen og kom rosmarin, feta og rasp på. Drys med lidt salt og peber.
4. **Bagte portebello:** Fordel fyldet i svampene og stil dem på en bageplade med bagepapir. Bag svampene midt i ovnen ca. 14 min.
5. **Pasta:** Kog pastaen i det letsaltede vand efter anvisningen på pakken. Pisk ½ spsk olie og ½ spsk citronsaft sammen og vend det i den kogte pasta.
6. Spis svampene med pasta til.