



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Chilipasta i portobellosauce med sesamfrø

Det skal du have

200 g pasta
150 g portobello-svampe
1 fed hvidløg
1 bundt forårsløg
½ stk rød chili
1 pose sesamfrø
1 pose sojasauce
½ pose tomatpuré
1 dl piskefløde
1 pk bredbladet persille
75 g babyspinat

Det skal du selv have

smør ^b
salt ^b

^b basisvare

- Pasta:** Sæt pastaen over i letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den. Hæld vandet fra, men gem ½ dl.
- Grøntsager:** Skær portobello svampene i 1 cm tykke skiver. Pil hvidløg. Skær hvidløg, forårsløg og chili i tynde skiver.
- Portobellosauce:** Varm lidt smør i en stegepande og steg portobello med alle grøntsagerne (gem lidt chili til topping) ca. 5 min. til svampene er blevet bløde. Tilsæt sesamfrø, soja, tomatpuré og piskefløde. Lad koge sammen ca. 1 min.
- Servering:** Skyl persille og spinat. Hak persillen fint. Kom pastaen i svampesauceen og bland med pastavand og babyspinat. Drys med persille og top med chili skiver.