



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Casarecce i cremet sauce med svampe, spinat og grønkål

Det skal du bruge

200 g pasta
100 g champignoner
150 g østershatte
1 fed hvidløg
1¼ dl piskefløde
¼ pose grøntsagsbouillon
½ pose timian
½ spsk sojasauce
½ spsk sennep
100 g snittet grønkål
75 g babyspinat

Det skal du have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b
mel* ^b
sukker ^b

^b basisvare

- Pasta Casarecce:** Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog. Kog pastaen ca. 10 min. efter hvor al dente du ønsker den. Hæld vandet fra, men gem lidt til saucen.
- Svampe:** Skær imens champignon i kvarte. Riv østershattene i mindre stykker. Pil hvidløg og pres det.
- Cremet sauce:** Varm lidt olivenolie op på panden og steg svampene ved høj varme ca. 4 min. Tilsæt hvidløg og steg 1 min. Skru ned til middelvarme, tilsæt ½ spsk mel og rør rundt. Tilsæt fløde lidt ad gangen og kom bouillon, timian, soja, sennep, 1 tsk sukker og grønkål i. Kog i 3 min. Smag til med salt og peber.
- Skyl spinat og kom det i saucen, rør rundt og kog i 1 min. Tilsæt pastaen og 1 spsk af kogevandet og vend det godt rundt. Servér svampepastaen rygende varm.