



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Koreansk svamppasta med portabello, salladslök och sesamolja

Koreansk portabellosås

Portabello 150 g
Vitlök 1 klyfta
Röd chili ½-1 st
● Olja 1 tsk
Riven ingefära 1 förp
Tomatpuré ½ förp
Sesamolja 1 msk
Japansk soja 1 ½ msk
Imat fraiche 1 dl
● Socker 1 tsk
● Svartpeppar ½ krm

Till servering

Pak choy 1 st
Salladslök 1 förp
Mezze maniche rigate
200 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker,
Svartpeppar

1. Koka upp lättsaltat vatten i en rymlig kastrull till pastakoket i punkt 3.
2. **Förberedelser:** Skär portabello i mindre bitar. Finhacka vitlök. Strimla pak choy och skär salladslök och röd chili tunt.
3. Koka mezze maniche enligt anvisning på förpackningen. Spara ca ½ dl av pastavattnet när du håller av pastan.
4. **Koreansk portabellosås:** Hetta upp olja i en rymlig stekpanna. Fräs portabellosvamp, riven ingefära, vitlök och ca hälften av den röda chilin ca 5 min, tills svampen mjuknat. Tillsätt tomatpuré, sesamolja, japansk soja, imat fraiche och socker. Låt koka ihop ca 2 min.
5. Blanda kokt pasta med pak choy, portabellosås och pastavatten. Smaka av med lite nymald svartpeppar.
6. Toppa svamppasta med salladslök och resten av den röda chilin.

TIPS! Tänk på att chili varierar i styrka. Smaka dig fram till lagom hetta!