



Pasta med masser af svampe

Smørstegte svampe, cremet pasta, aromatiske krydderurter – perfekt hverdagsmad



Bedøm opskrift



30 min



Apr – Okt



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

400 g pasta penne

400 g **blandede svampe f.eks. shiitake, østershatte, kejserhatte og brune champignon**

100 g **babyspinat**

2 **løg**

3 kviste **hakket frisk rosmarin**

5 **salvieblade**

2.5 dl fløde

¼ tsk friskrevet muskatnød

1 tsk Worcestershire sauce

2 spsk smør eller olie til stegning

Opskriften er venligst udlånt af voresjord.dk

Tilberedning

- 1 Rens svampene, og skær dem i mundrette stykker.
- 2 Steg svampene gyldne på en stor varm sauterpande i smør og/eller olivenolie. Del dem evt. op i flere portioner, og undgå at røre rundt i dem, så de bliver gyldne og stegte.
- 3 Tag svampene af panden og sauter nu løg og salvie i ca. 5 minutter.
- 4 Tilsæt spinat, lad det falde sammen, inden svampe, rosmarin og fløde tilsættes.
- 5 Krydder med worchester sauce, muskat, salt og peber.
- 6 Kog pastaen efter anvisningerne.
- 7 Når pastaen er al dente, vendes den med rundt i svampesaucen.
- 8 Server med det samme.



Tip

Kom evt. andre svampe i fyldet f.eks. shiitake, portobello, enoki eller kejserhatte.

