

på tallriken

Krämig sommarpasta med svamp, sparris, spenat & parmesanflarn



4 personer:

- 200 g champinjoner eller någon annan svamp, vi hade skogschampinjoner.
- 1 påse babyspenat, ca 70 g
- 1 bunt grön sparris
- 3 schalottenlökar
- 1 vitlöksklyfta
- 1/2 dl pinjenötter
- 1 msk grönsaksfond
- 3 dl vispgrädde
- 2 dl torrt vitt vin
- 400 g pasta, Vi hade Papardelle.
- Salt och svartpeppar från kvarn
- 2 dl riven parmesan
- 2 msk tryffelolja

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200°. Riv parmesanosten och fördela i tunt lager på bakplåtspappersklädd plåt. Ställ i mitten av ugnen i ca 10 minuter eller tills osten fått fin färg. Ställ att svalna och stelna. Bryt sedan i bitar.
2. Finhacka schalottenlök och vitlök. Skiva eller grovhacka svampen. Skär bort den nedersta tråiga delen på sparrisen och dela sedan i 3-4 cm bitar.
3. Koka sparrisen i ett par minuter i saltat vatten.
4. Bryn schalottenlök och vitlök, tillsätt svampen och fräs på så det får lite färg. Tillsätt sparrisen. Slå på grädde, vin, grönsaksfond och låt koka ihop en liten stund. Smaka av med salt och peppar.
5. Rosta pinjenötterna i torr het stekpanna tills de fått fin färg.
6. Koka pastan al dente enligt anvisningar på paketet. Blanda pastan med svamp- och sparrissåsen. Blanda till sist ner den färska spenaten så den behåller lite av sin spänst.
7. Servera pastan i djupa tallrikar eller skålar. Toppa med rostade pinjenötter, parmesanflarn och ringla lite tryffelolja över.

Smaklig spis!