

Oatley iMat och vegetarisk pastasås

Det här är mina favoritprodukter i matlagning. Vi började med dem när vi testade om Stella var laktosintolerant. När vi kom fram till att hon inte var det har vi fortsatt använda dem ändå. Båda produkterna är otroligt krämiga och håller länge i kylan, men framförallt är de goda och nyttiga. Jag har alltid en liter havregrädde ståendes i kylan.

Havregrädden använder jag istället för all matlagningsgrädde eller vanlig grädde i varm mat (så länge den inte ska vispas). iMat fraiche använder jag istället för crème fraiche. Den feta tycker jag ibland blir för fet och lättvarianten tycker jag ofta blir grymig i varm mat fastän det står att den är kokbar. Då funkar den här super.



I den här pastasåsen använder jag till exempel iMat fraiche. Den har aldrig varit så nyttig och smakat så krämigt förut!



Vegetarisk pastasås

4 personer

2 morötter

2 gula lökar

2-3 pressade vitlöksklyftor

1 liten burk skivade champinjoner

1 burk krossade tomater

1 tsk salt

1 tsk oregano

1 krm svartpeppar

2 dl Oatley iMat fraiche

Fullkornspasta

Riv morötterna grovt. Hacka löken. Hetta upp olja i en kastrull och fräs morötter, lök och champinjoner. Häll i tomaterna och den pressade vitlöken. Krydda och låt blandningen puttra några minuter. Blanda därefter i iMat fraichen och låt sjuda en stund på svag värme.