

Kantarellpasta

Gud, dagarna springer bara iväg. Hinner inte riktigt med det jag vill på dygnets 24 timmar. De senaste två veckorna har jag varit i Stockholm två svängar och den lediga tid jag haft på kvällar och helger har jag lagt på studier. Tror vi har haft fem inlämningsuppgifter hittills plus en salstenta. Har klarat alla och det känns verkligen skönt.

Den här kantarellpastan gjorde vi för ett tag sen och den var suuupergod. Hade hoppats på en lunchlåda, men inte en endaste kantarell blev över.



Jag bytte ut grädden mot Oatley iMat och vinet mot matlagningsvin.

Kantarellpasta med vitt vin och grädde

4 personer

Ca 200 g kantareller

2 schalottenlökar

1 pressad vitlöksklyfta

1 dl vitt vin

3 dl grädde
Tagliatelle
1,5 dl riven parmesanost
Havssalt
Grovmalen svartpeppar
(Vit tryffelolja, ca 1 msk)



Börja med att koka pastan. Hacka sedan lökarna och pressa vitlöken, men låt ligga kvar på skärbrädan medan du steker kantarellerna lite. Låt sedan löken och vitlöken få fräsa med på slutet. Häll på vin, låt det koka upp, och tillsätt sedan grädde, salt och peppar och låt koka upp igen. Rör i 1 dl riven parmesanost, men spara 0,5 dl till garnering. Blanda ner den nykokta pastan, och rör om ordentligt. Garnera varje tallrik med lite riven parmesan, lite flingsalt och ta några varv med pepparkvarnen. Ringla eventuellt över lite tryffelolja.

Hittade receptet hos [Bara en kaka till](#).