

Ravioli med svampfyllning, vitvinssås och rostade pinjenötter

Hej!

På jobbet har vi en klimattävling där vi får poäng om vi begränsar vår klimatpåverkan genom att till exempel äta vegetariska luncher minst tre dagar i veckan. Har under den här perioden även försökt laga vegetariska middagar eftersom Stefan och jag för det mesta har lunchlåda med till jobbet.

Pasta funkar alltid. Den här färska pastan med vitvinssås och rostade pinjenötter är sååå god! Den är lika god på helg som vardag. Nu åt vi den på en vardag och då bytte jag ut vinet mot matlagningsvin och grädden mot havregrädde.



Ravioli med svampfyllning, vitvinssås och rostade pinjenötter

4 personer

2 pkt färsk ravioli med svampfyllning

Vitvinssås

1 dl finhackade skogschampinjoner

20 g smör, brynt

1/2 dl vitt vin

2-3 dl grädde

1 tsk kycklingfond

Salt

Tillbehör

Rostade pinjenötter

Ruccola

Riven parmesan



Gör så här:

Finhacka skogschampinjoner och bryn i lite smör tills de blivit mjuka och förvällts. Lägg åt sidan i en liten skål. Bryn 20 g smör i en liten kastrull (det ska precis bli gyllenbrunt). Häll sedan ner svampen och det vita vinet. Låt stormkoka ca 1-2 min så att alkoholen i vinet får dunsta lite. Häll sedan i grädde och kycklingfond. Låt koka till en lagom krämig sås. Smaka av med salt om det behövs.

Koka pastan. Rosta pinjenötterna i en torr panna på medelhög värme tills de får en gyllene färg.

Servera pastan med den goda såsen och ruccola. Strö över pinjenötter och riv över rikligt med parmesan.