

Enkel och sååå god bjudrätt

Har så många matbilder som jag måste gå igenom och som jag vill dela med mig av. Kruxet är bara tiden som aldrig räcker till. Inför helgen som är på intågande vill jag tipsa om den här fantastiskt goda pastan. Godaste jag ätit på länge. Kan ni gissa vad det är för smak??...Inte helt oväntat (trumvirvel)...TRYFFEL!!





Krämig pasta med tryffelsalami och shiitakesvamp

3-4 portioner, 20 minuter

Färsk pasta, ca 250-300 g

Pastasås

2 msk matolja

1 msk smör

1 silverlök, finhackad

2 vitlöksklyftor

150 g shiitakesvamp, delade i mindre bitar

250 g tryffelsalami, finskuren (gärna köpt över disk)

2 dl vatten, hett

1/2 kycklingbuljongtärning

250 g mascarponeost

3 dl vispgrädde

65 g babyspenat

1 dl parmesan, riven
1/2 liten citron, saft
1/2 kruka basilika, finskuren
Svartpeppar



Gör så här: Koka pastan i saltat vatten i någon minut tills den är al dente, sila och ställ åt sidan. Hetta upp en stekpanna med olja och smör. Tillsätt lök, vitlök och shiitakesvamp. Stek tills svampen får en fin stekyta, men inte bränns. Tillsätt salami och låt steka med i ca 5 minuter. Blanda hett vatten och buljong. Häll sedan ner det i stekpannan. Rör om och tillsätt mascarponeosten. Rör om tills mascarponeosten smälter och tillsätt sedan vispgrädden.

Tillsätt babyspenat och parmesan. Rör om och låt puttra tills såsen är krämig. Pressa över citron och ha i basilikan. Smaka av med svartpeppar. Lägg i pastan och rör om. Låt gärna pastan puttra med såsen i nån minut.

Garnera med basilika och mer riven parmesan!

[Receptet kommer från Daniel Lakatosz.](#)