PASTA

Krämig kantarellpasta med vindelnrökt sidfläsk och västerbottensost

Kock: **Alexander Sundqvist** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

En lättlagad pasta där svampen står i fokus.

INGREDIENSER

200 g vindelnrökt sidfläsk
olivolja att steka i
4 port papardelle
1 l kantareller, gula eller tratt
1 st vitlöksklyfta
2 st schalottenlökar, strimlade
0.5 dl vitt vin
4 dl grädde
1 dl västerbottensost, riven

1 msk japansk soja
svartpeppar

Till servering

4 msk västerbottensost
4 st äggulor
0.5 kruka persilja
god olivolja

GÖR SÅ HÄR

1. Slå på en kastrull med vatten till pastan, glöm inte att salta ordentligt.

2. Stek det strimlade sidfläsket i lite olivolja. När sidfläsket börjat få lite färg, tillsätter du den rensade svampen och steker några minuter tills svampen också fått lite färg och tappat vätska. Därefter sänker du värmen och tillsätter schalottenlök och pressar i en vitlöksklyfta. Stek ytterligare ett par minuter.

3. Så fort pastavattnet kokar tillsätter du pastan och kokar enligt anvisning.

4. Häll på vitt vin i pannan med fläsk och svamp, låt det koka in. Därefter häller du över grädde och västerbottensost. Smaka av såsen med soja och svartpeppar. Låt det sedan koka några minuter.

5. När pastan fortfarande är ganska al dente tar du den från värmen och sköljer hastigt i ett durkslag. Häll sedan pastan i stekpannan och rör runt i såsen. Om du tycker att såsen blir för tjock så späder du bara med lite vatten.

6. Servera pastan rykande varm i pastatallrikar eller lätt skålformade tallrikar. Riv över lite extra västerbottensost och ringla över en god olivolja. Lägg en äggula i varje tallrik och strö över massor av persilja. Njut!