



PASTA

Kantarell- och baconpasta

Kock: **Frida Johansson** Tid: **20 min** Portioner: **4**



20

En riktigt god pasta i all sin enkelhet. Kombinationen av kantareller och det salta baconet resulterar i en höstlig karaktär med lena smaker som tar med smaklökarna på en promenad i skogen.

INGREDIENSER



250 g färska kantareller, ca

1 st gul lök

2 paket bacon

1 stor vitlöksklyfta

0.5 dl vitt vin

1 dl matlagingsgrädde

1 skvätt soya

färsk timjan

1 st äggula, eventuellt

4 portioner pasta

1 klick smör

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och finhacka lök och vitlök. Dela kantarellerna i mindre bitar och skiva baconet.
- 2** Koka pastan al dente medan du förbereder såsen.
- 3** Fräs lök, vitlök, bacon och svamp i en het, djup panna med en klick smör. Tillsätt några kvistar färsk timjan.
- 4** Slå på vinet och grädden, låt sedan koka upp och småputtra på låg värme i ca 5 min. Tillsätt en skvätt soya för färgens skull och plocka bort timjankvistarna.
- 5** Låt den kokta pastan puttra med i såsen någon minut. Tillsätt eventuellt en äggula i såsen om du vill ha en krämigare konsistens.
- 6** Toppa pastan med färsk timjan och servera direkt. Smaklig måltid!