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 höstig 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 matlagningsgrädde
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!