PASTA

Karamelliserad lökpasta

Kock: **Helena Ekman** Tid: **40 min** Portioner: **3-4**

Karamelliserad lökpasta ? lyx på tallriken! Letar du efter en rätt som både är enkel att göra och smakar som om du är på en fin restaurang? Här är den: Karamelliserad lökpasta! Den söta karamelliserade löken, djupet i balsamsamvinägern & den aromatiska rosmarinen gör att det passar perfekt till en magisk pasta.

INGREDIENSER

400 g linguine
2 st rödlökar (stora, tunt skivade)
1 st purjolök (ljusa delen), skivad i ringar
3 msk olivolja
1 msk smör
2 msk honung
1 msk balsamvinäger
2 st vitlöksklyftor, finhackade
1 dl vitt vin
1 dl rostade valnötter, grovhackade
1 tsk färsk rosmarin (finhackad) eller ½ tsk torkad
100 g riven parmesan
salt och peppar samt 1 msk smör

40

GÖR SÅ HÄR

1. Värm olivolja och smör i en stor stekpanna på medelvärme. Lägg i rödlöken och purjolöken. Stek långsamt i 15?20 minuter tills de är mjuka och gyllene.
2. Tillsätt honung och rör om. Låt löken karamelliseras i ytterligare 5 minuter.
3. Rör ner balsamvinäger och låt reducera något. Tillsätt vitlök och rosmarin, och låt allt puttra ihop i 2 minuter.
4. Häll i vitt vin och låt det reducera tills såsen får en silkeslen konsistens.
5. Koka pastan al dente i en stor kastrull med saltat vatten enligt förpackningens anvisningar. Spara 2 dl av pastavattnet innan du silar av pastan.
6. Lägg pastan direkt i stekpannan med löksåsen. Tillsätt lite pastavatten i taget för att skapa en krämig sås.
7. Rör i 1 msk smör.
8. Blanda i hälften av parmesanen och smaka av med salt och peppar.
9. Lägg upp pastan på tallrikar och toppa med rostade valnötter och resterande ost.