



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

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.

