



Kantarellpasta med saltorkade tomater och ryggbiff

Kock: **I min syrras kök** Tid: **25 min** Portioner: **6-8**



Det här är helt klart en favorit-fredagspasta. Den går otroligt snabbt att svänga ihop och är väldigt god. Den passar även jättebra att äta bara som den är, utan kött till.



INGREDIENSER

ryggbiff eller annat kött
valfri pasta till fyra personer
300 g kantareller (eller annan svamp)
1 burk saltorkade tomater i marinad
1 st gul lök
2-3 msk kantarellfond
4 dl valfri grädde
pastavatten
salt och peppar
1 kruka persilja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Om du väljer att äta kött till, börja med att steka på det och låt det sedan vila under tiden du gör resten.
- 2** Koka pastan.
- 3** Hacka lök och de soltorkade tomaterna, spara oljan/marinaden.
- 4** Stek svampen "torr" i oljan/marinaden från de soltorkade tomaterna.
- 5** Tillsätt löken och soltorkade tomater och låt det gå ihop sig.
- 6** Slå på grädde och fond (vill du inte ha kantarellfond går det bra med kalv eller oxfond också) Salta och peppra. Ta i lite pastavatten och låt puttra under tiden som pastan kokas klar.
- 7** Rör ner pastan och avsluta med att röra ner en kruka hackad persilja.