PASTA

Jennifers krämiga kantarellpasta

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **20 min** Portioner: **4**

20

När jag var i Sverige i somras hade min mamma plockat så mycket kantareller att jag fick en stor påse med mig hem till Island. Så lycklig!

Jag önskar att det skulle vara lättare att hitta färska kantareller här på Island. Man kan hitta det ibland nu på vintern men annars är det inte många som äter kantareller här och vet inte ens vad det är.

INGREDIENSER

500 gram pasta, tagliatelle
200 gram kantareller
3 stycken schalottenlökar, finhackade
3 deciliter matlagningsgrädde
0.75 stycken svampbuljongtärning
1 deciliter finhackad färsk timjan, rosmarin och persilja
0.5 deciliter creme fraiche
olivolja
smör
salt och peppar

färskriven parmesanost för servering

GÖR SÅ HÄR

1. Ta en stor kastrull med vatten och tillsätt en hel del salt och olivolja och låt det koka. Tillsätt pastan och koka tills al dente.

2. Under tiden du kokar pastan så stek kantarellerna i en massa smör tills de får en fin brun färg och lägg åt sidan.

3. Hetta upp en stor panna, tillsätt lite olivolja. Tillsätt sedan vitlöken och schalottenlöken, rör om och fräs i ca 1 minut.

4. Tillsätt grädden och sedan buljongtärningen. Låt det koka ihop i 2-3 minuter. Sänk temperaturen. Lägg till de färska örterna och sedan creme fraichen. Rör ihop allting och smaka av. Du kan också lägga till mer grädde men kom ihåg att du kanske då behöver tillsätta mer salt/peppar.
   Tillsätt sedan pastan med lite pastavatten och de stekta kantarellerna, rör ihop allt.

5. Servera med lite ringlad olivolja och riven parmesan.