



Festlig pasta med oxfilé och ostronskivling

Kock: **Karin Walker** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Snabblagat till fest är aldrig fel!

Ostronskivling är en fantastiskt god svamp men det funkar fint med annan svamp också!



INGREDIENSER

300 g färsk pasta
250 g oxfile
200 g ostronskivling eller annan svamp
1 liten zucchini
6 st saltorkade tomater i olja
2 klyftor vitlök
1 näve rucola
1 dl kokvatten från pastan
2 dl grädde

riven parmesan
rejält med smör till pannan
färsk timjan eller basilika
salt och nymald svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Dela köttet och zucchinin i avlånga bitar, dra isär/dela svampen, dela de soltorkade tomaterna i bitar, hacka ruccola och vitlök. Koka upp pastavattnet.
- 2** Bryn köttet snabbt i smör, det ska inte vara genomstekt! Krydda med salt och peppar och lägg åt sidan. Stek sedan svampen knaprig i rejält med smör, krydda och lägg även den åt sidan. Koka pastan.
- 3** Stek zucchinin hett och snabbt och låt soltorkade tomater och vitlök gå med på slutet. Vänd nu ner köttet och svampen i pannan och låt allt bli varmt
- 4** När pastan är nästan klar slå av allt vatten utom 1 dl och lägg tillbaka pastan i kastrullen på varma plattan. Tippa i grädde, ruccola, timjan och 2/3 av köttet och grönsakerna, låt det få ett uppkok.
- 5** Lägg upp på ett serveringsfat eller form, toppa med resterande kött och grönsaker, parmesan och ruccola eller timjan.