PASTA

Lottas krämiga pasta med champinjoner och fläskfilé

Kock: **Lotta Öström** Tid: **35 min** Portioner: **4**

Pasta går hem i alla åldrar. Här en krämig champinjonsås med stekt fläskfilé. Såsen hälls över filén och den nykokta pastan.

35

INGREDIENSER

Champinjonsåsen
200 gram champinjoner, kvartade
0.5 stycken gul lök
0.5 stycken solovitlök
1 rejäl klick smör
salt
vitpeppar
1 matsked vetemjöl
1 deciliter vitt vin
2 matskedar kycklingfond
2.5 deciliter grädde
0.5 deciliter färsk hackad gräslök

Fläskfilén
700 gram fläskfilé
salt
vitpeppar
1 klick smör

GÖR SÅ HÄR

1. Dela champinjonerna i kvartar och hacka löken samt vitlöken fint.
Stek svampen och löken i en rejäl klick smör och salta och peppra. Pudra över mjölet och rör om. Tillsätt kycklingfonden, vinet och grädden och rör om. Låt puttra i ca 10 min och rör om med jämna mellanrum. Dra såsen åt sidan.

2. Putsa och skär filén i skivor. Stek i en stekpanna med smör, salta och peppra.

3. Värm såsen och rör ner gräslöken. Servera med nykokt pasta och strö över lite mer hackad gräslök.