PASTA

Pasta med viltskav och svamp

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **40 min** Portioner: **4**

40

Viltskav är gott och nyttigt. Här hamnar den i min krämiga pasta med svamp.

INGREDIENSER

500 g pasta, gärna bredband
2 röda lökar
2 vitlöksklyftor
2 msk smör
2 paket viltskav (à 240 g)
300 g blandad svamp, t ex trattkantareller, trumpetsvamp, skogschampinjoner eller kantareller
2 dl creme fraiche
2.5 dl matlagningsgrädde
0.5 msk dijonsenap
1 msk soja
flingsalt och nymalen svartpeppar
1 påse bladspenat (50 g)
Rårörda lingon

4 dl lingon
1-1.5 dl socker

TILL SERVERING
riven västerbottenost
rårörda lingon

GÖR SÅ HÄR

1. Rårörda lingon
Lägg bär och socker i en skål. Rör tills sockret löst sig. Det brukar ta ca 10 minuter.

2. Koka pastan enligt anvisning på paketet.

3. Skala och finhacka den röda löken och vitlöken.
Hetta upp smöret i en panna och fräs viltskaven.
Tillsätt svampen, löken och vitlöken och fräs ytterligare 1?2 minuter.
Rör ner crème fraiche och grädde. Blanda väl.
Smaka av med senap, soja, salt och peppar.
Vänd ner spenaten.

4. Servera den nykokta pastan med viltskavs- och svampsåsen, riven västerbottenost och rårörda lingon.