



PASTA

Pasta med viltskav och svamp

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



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 matlagingsgrädde
- 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 fraîche 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.