



Penne med ädelost, rostade valnötter och vindruvor

Kock: **Monika Österheim** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Krämig ostpasta med söta vindruvor och knapriga nötter ? perfekt för en köttfri måndag. Dessutom färdigt på en kvart (om du ugnstorkat druvorna i förväg).

Jag ugnstorkar vindruvorna halverade i 1.5 timme, 100C. Sötman koncentreras och möter den salta ädelosten bättre. Det är inte nödvändigt, bara väldigt gott. Perfekt att fixa vindruvorna dagen innan och sedan är alltihop färdigt på en kvart nästa dag. Medan du torkar druvorna kan du även rosta nöterna. Då har du vunnit ett moment till inför nästa dag. Jag tycker sånt är bra att fixa under helgen när det finns mer tid hemma. Druvorna sköter sig själv.



INGREDIENSER

350 g penne rigate el annan pasta (spara 1 dl av kokvattnet)
1 klick smör
0.75 dl grovhackad purjolök
1 st liten el 1/2 stor riven vitlöksklyfta

140 g kvibille gräddädel eller annan ädelost
1 dl grädde (el likn alt. vegetarisk)
0.5 dl el en rejäl klick philadelphia (frivilligt ? ger extra krämighet)
275 g blå el mörkröda vindruvor
1 dl rostade valnötter
1 dl (riktmärke) kokvatten från pastan

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 100C. Halvera druvorna och lägg dem med snittytan upp. Torka dem i ca 1-1,5 tim.
- 2** Sätt på pastavatten och salta rejält. Koka pastan enligt förpackningen.
- 3** Skölj, skiva och hacka purjolök. Fräs den i en klick smör. Riv i vitlöken och fräs med en minut.
- 4** Tillsätt osten och låt smälta på medelvärme. När osten smält, häll i grädde och ev. philadelphia. Rör ihop och låt bli varmt. Koka inte.
- 5** Minuten före pastan är klar, vänd ner druvorna och nöterna (spar några till dekoration). Häll av pastavattnet och spara 1 dl som du späder såsen med till bra konsistens. Smaka ev. av med en nypa salt men behövs nog inte eftersom pastakokvattnet är mycket salt, även ädelosten.
- 6** Häll såsen över pastan och blanda. Dekorera med några druvor och nötter. Vill du lyxa till det ytterligare kan du strö över några små små bitar ädelost (söte mannen vill alltid ha extra ost). Servera grönsallad till.