

KRÄMIG PASTA MED ÄRTOR OCH CHAMPINJONSÅS

4 PORT

INGREDIENSER

- 500 g färska champinjoner
- rapsolja till stekning
- 1 gul lök
- 2 vitlöksklyftor
- 500 g pasta (valfri sort)
- 1 msk ljus sojasås
- 1 tsk mörk sojasås
- 2 tsk torkad oregano
- 3 msk näringsjäst
- 1 msk ljus grönsaksfond
- 3 dl havregrädde
- 2 dl gröna ärter
- 1 dl pastavatten
- salt och peppar efter smak

GARNERING

Några kvistar färsk oregano

GÖR SÅHÄR

1. Sätt på pastavatten.
2. Hacka champinjonerna i ca 1×1 cm stora tärningar.
3. Fräs champinjonerna på hög värme tills all vätska dunstat ur dem och de fått fin färg i en gryta utan olja.
4. Finhacka gul lök och vitlök.
5. Koka pastan enligt anvisningen på förpackningen.
6. Sänk värmen på grytan med svampen, tillsatt olja, lök och vitlök och fräs tills löken mjuknar.
7. Tillsätt sojasås, torkad oregano, näringsjäst, grönsaksfond och havregrädde i grytan.
8. Rör om så allt blandas och koka såsen medan pastan kokar. Ha i ärtorna de sista två minuterna.
9. Häll av pastavattnet men spara ca 1 dl (för 4 port) och blanda därefter ner pastan i såsen.
10. Om såsen blir för tjock när du haft ner pastan så späd med lite av det sparade pastavattnet till önskad konsistens. Smaka av med salt och peppar.
11. Toppa med färsk oregano och servera genast!

