

Höstig svamppasta med lingon

4 port.

Ingredienser:

400 gram pasta
2 klyftor vitlök
2 msk smör
400 gram svamp blanda
gärna olika sorter
1 st gullök
1 pkt Bacon
1 msk tryffelolja
salt
peppar
1 ask ruccola
västerbottensost riven
lingon färska, frysta eller
rårörda

Gör så här:

Koka pastan enligt anvisning på paketet. Hacka lök och vitlök, och skiva svampen. Fräs baconet lätt knaprigt i en stekpanna. Ta upp det och fräs svampen, löken och vitlöken i samma panna med lite extra olja.

Blanda i baconet och krydda med tryffelolja, salt och peppar. Låt koka ihop en stund. Servera den nykokta pastan med svampen, ruccola, riven västerbottensost och färska, frysta eller rårörda lingon samt eventuellt ett gott bröd.



Höstig svamppasta med lingon

4 port.

Ingredienser:

400 gram pasta
2 klyftor vitlök
2 msk smör
400 gram svamp blanda
gärna olika sorter
1 st gullök
1 pkt Bacon
1 msk tryffelolja
salt
peppar
1 ask ruccola
västerbottensost riven
lingon färska, frysta eller
rårörda

Gör så här:

Koka pastan enligt anvisning på paketet. Hacka lök och vitlök, och skiva svampen. Fräs baconet lätt knaprigt i en stekpanna. Ta upp det och fräs svampen, löken och vitlöken i samma panna med lite extra olja.

Blanda i baconet och krydda med tryffelolja, salt och peppar. Låt koka ihop en stund. Servera den nykokta pastan med svampen, ruccola, riven västerbottensost och färska, frysta eller rårörda lingon samt eventuellt ett gott bröd.



Höstig svamppasta med lingon

4 port.

Ingredienser:

400 gram pasta
2 klyftor vitlök
2 msk smör
400 gram svamp blanda
gärna olika sorter
1 st gullök
1 pkt Bacon
1 msk tryffelolja
salt
peppar
1 ask ruccola
västerbottensost riven
lingon färska, frysta eller
rårörda

Gör så här:

Koka pastan enligt anvisning på paketet. Hacka lök och vitlök, och skiva svampen. Fräs baconet lätt knaprigt i en stekpanna. Ta upp det och fräs svampen, löken och vitlöken i samma panna med lite extra olja.

Blanda i baconet och krydda med tryffelolja, salt och peppar. Låt koka ihop en stund. Servera den nykokta pastan med svampen, ruccola, riven västerbottensost och färska, frysta eller rårörda lingon samt eventuellt ett gott bröd.



Höstig svamppasta med lingon

4 port.

Ingredienser:

400 gram pasta
2 klyftor vitlök
2 msk smör
400 gram svamp blanda
gärna olika sorter
1 st gullök
1 pkt Bacon
1 msk tryffelolja
salt
peppar
1 ask ruccola
västerbottensost riven
lingon färska, frysta eller
rårörda

Gör så här:

Koka pastan enligt anvisning på paketet. Hacka lök och vitlök, och skiva svampen. Fräs baconet lätt knaprigt i en stekpanna. Ta upp det och fräs svampen, löken och vitlöken i samma panna med lite extra olja.

Blanda i baconet och krydda med tryffelolja, salt och peppar. Låt koka ihop en stund. Servera den nykokta pastan med svampen, ruccola, riven västerbottensost och färska, frysta eller rårörda lingon samt eventuellt ett gott bröd.

