



Pasta carbonara med champinjonbacon

Antal: recept_2019_04_06

Denna veganska variant av pasta carbonara är precis allt som en carbonara ska vara: krämig, silkeslen och rökig i smaken. Genom att marinera champinjonerna i liquid smoke får du ett växtbaserat substitut för bacon.

Pris: 1 kr

Bacon:

6 stora skogschampinjoner
1 msk sojasås (det finns glutenfri)
1 tsk lökpulver
Svartpeppar
10-20 droppar Liquid smoke
2 tsk vatten

Pastasås:

1 dl cashewnötter
1 lök
1 msk vitlökspulver
1 msk lökpulver
0.5 msk Vegeta
Svartpeppar
4 msk näringsjäst
2.5 dl sojamjolk

Pasta, tex majsspaghetti

Börja genom att hacka champinjonerna i små tärningar. Blanda alla övriga ingredienser till en rökig marinad. Lägg marinaden i en liten plastpåse och ha sedan i de tärnade champinjonerna. Pressa ut luften ut påsen, knyt den i änden och massera in marinaden i champinjonbitarna. Låt ligga och marinera medan du värmer ugnen till 225 grader.

När ugnen är varm, bred ut de marinerade champinjontärningarna på ett bakplåtspapper och stek dem i ugnen i ca 10-15 minuter, tills de blir krispiga men inte brända. Rör om då och då.

I en mixer, lägg alla ingredienser till pastasåsen och mixa tills du har en slät, fin carbonarasås utan bitar. Håll sedan såsen i en gryta och värm försiktigt under omrörning tills den börjar koka. Sänk värmen och låt småputtra ett par minuter. Tillsätt sedan champinjonbaconet och rör ner.

Servera carbonaran över nykokt pasta och njut!