



Vegansk kantarellpasta

Antal: recept_2019-09-15

Denna krämiga kantarellpasta passar perfekt både om du har nyplockade kantareller, eller om du har svamp i frysen. Denna pastarätt känns lyxig trots att den är superenkel och snabb att slänga ihop! Ät den med traditionell pasta, eller välj en glutenfri sort - valet är ditt!

Pris: 1 kr

200g kantareller
1 paket Oatlys Cream Cheese
2.5 dl Oatly havregrädde
En halv gul lök
2 klyftor vitlök
En halv tärning umamibuljong
2 msk tahini
2 msk färsk timjan
1/4 tsk senapspulver (eller 1/2 tsk senap)
Svartpeppar och salt

2 portioner pasta
+ 1 tsk rapsolja med timjan från IKEA för en extra kick!

Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen. När pastan kokat färdigt håller du av vattnet och om du har IKEA's rapsolja med timjan kan du ringla över lite olja på den nykokta pastan och blanda väl. Annars går det bra att utesluta detta steg.

Medan pastan kokar ska du börja med såsen. Stek kantarellerna i en nypa salt och svartpeppar tills de släppt ifrån sig det mesta av sin vätska och fått fin gyllenbrun färg, och lägg dem sedan åt sidan.

Finhacka löken och pressa vitlöken, och stek sedan dessa i någon minut, tills de börjar få färg och luktar fantastiskt gott. Krydda med svartpeppar. Tillsätt sedan havregrädden och låt den koka upp under omrörning.

Ha i umamibuljongen och rör om tills den löst upp sig. Sedan kan du ha i cream cheese och röra runt tills den löst upp sig helt i såsen. Tillsätt tahinin och rör om tills du har en fin och tjock sås.

Krydda med hackad färsk timjan och senapspulver, och ha sedan i de stekta kantarellerna. Lått såsen småkoka någon minut och sedan kan du vända i pastan. Rör om tills all pasta är tänkt med härlig kantarellsås och servera.