# Pasta Piccanti

Antal: recept_2020-02-16

Denna pastarätt är både krämig, kryddig och lite rökig. En perfekt trio av smaker! Rökigheten kommer från rökt tofu i tunt skurna bitar och tillsammans med den 'ostiga' såsen och de grillade paprikorna blir detta en favorit på tallriken.

Pris: 1 kr

115 g rökt tofu (jag använder märket Yipin)
1 grillad röd paprika
1 stor näve champinjoner
2 stora klyftor vitlök
4 dl sojamjölk eller havregrädde
3 msk näringsjäst
2 msk tahini
2 tsk majsstärkelse eller potatismjöl
Salt, svartpeppar

2 portioner penne pasta

Skär den rökta tofun i små tunna skivor, ca 2 cm x 1.5 cm stora och så tunna som möjligt i tjocklek. Stek dessa på medelvärme i en stekpanna i lite vegansk margarin i några minuter på varje sida tills de fått fin färg. Lägg sedan den stekta tofun åt sidan.

Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen i en separat gryta medan du går vidare till champinjonerna.

Strimla champinjonerna och stek dem sedan i stekpannan i lite veganskt margarin. Krydda med salt och peppar och pressa i ena vitlöksklyftan. Stek champinjonerna tills de fått fin färg och släppt ifrån sig det mesta av sin vätska. Lägg dem sedan åt sidan tillsammans med den rökta tofun.

Skär en grillad paprika i små bitar, ca 1x1 cm i storlek.

Blanda sojamjölk eller havregrädde i en skål tillsammans med näringsjäst och tahini. Krydda med salt och peppar och pressa i den andra vitlöksklyftan. Rör om så att allt blandas ordentligt och vispa sedan i majsstärkelsen och blanda väl.

Häll såsen i den varma stekpannan och rör om med en träslev medan den småkokar. När såsen puttrat några minuter och blivit tjock i konsistensen så tillsätt den stekta tofun och champinjonerna, den grillade paprikan och den kokta pastan. Blanda väl så att allt täcks av såsen.

Sedan är det bara att servera.