



PASTA

Spaghetti con carne

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **40 min** Portioner: **2-3**



En snabb och god pasta med bland annat flankstek, kalvfond, dijonsenap och grädde!

#Cheffraimansmat



INGREDIENSER

- 1 paket spaghetti
- 200 gram flankstek
- 2 msk kalvfond eller oxfond
- 5 dl grädde
- 2 msk dijonsenap
- 3 klyftor hackad vitlök
- 1 bit skivad purjolök
- 1 paket skivad champinjon
- 1 bit parmesan
- salt efter smak
- svartpeppar efter smak
- 1-2 tsk torkad timjan
- 1-2 tsk torkad oregano

1 kruka finhackad blad- eller kruspersilja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Stek tärnad flankstek i ca 1 minut.
Tillsätt vitlök, purjolök och champinjoner och stek i ytterligare 2-3 minuter.
Smaka av med salt, svartpeppar, torkad timjan och oregano.
Tillsätt grädde, dijon och kalvfond och reducera till önskad konsistens.
- 2** Koka pastan al dente. Blanda med såsen och den finhackade persiljan.
Toppa med lite skivad purjolök, svartpeppar och riven parmesan. Smaklig måltid!