



PASTA

# Krämig shiitakepasta med tryffel

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **20 min** Portioner: **4**



20

Denna enkla pastarätt med shiitakesvamp hör till de mest populära svamparna i världen och sticker ut med en fin smak, arom och nyttiga egenskaper. Laga den, sååå god!

## INGREDIENSER



175 gr färska shiitakesvampar  
5 dl grädde  
1 dl riven grana padano  
1 stor vitlöksklyfta  
salt och nymalen svartpeppar  
3 tsk tryffelolja  
toppa pastan med färsk hackad bladpersilja och riven grana padano  
kokt pasta till 4 portioner

## GÖR SÅ HÄR

1

Stek svampen i smör tills den fått fin färg.

2

Tillsätt vitlöken och fräs en liten stund.

Häll i grädde, salta och peppra. Låt såsen puttra cirka 5 minuter.

3

Tillsätt tryffeloljan och osten. Rör om och låt puttra en stund under omrörning.

4

Toppa med mer Grana Padano, nymalen svartpeppar och färsk, hackad persilja.