



PASTA

# Pappardelle med oxfilé

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Vad sägs om att lyxa till pastan med oxfilé en dag mitt i veckan!

## INGREDIENSER

250 gram oxfile  
1 finhackad schalottenlök  
1 svampbuljongtärning  
2.5 dl vatten  
2.5 msk tamarisoja  
30 g torkad karljohansvamp eller 300 gram färsk  
2.5 tsk vit tryffelolja  
salt & svartpeppar  
4 portioner pappardelle pasta  
1 pressad vitlöksklyfta

### Garnering

ruccola  
ugnsbakade körsbärstomater  
hyvlad parmesan eller västerbottenost



## GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka pastan enligt anvisning på paketet.
- 2** Förbered svampen enligt anvisning på påsen.
- 3** Skär oxfilén i små kuber.
- 4** Lös upp buljongtärningen i vattnet i en kastrull. Ta fram en stekpanna och stek svampen i smör, tillsätt schalottenlöken och stek tills löken börjar få lite färg. Ställ åt sidan.
- 5** Hetta upp en panna med lite smör och stek oxfilén på ganska hög värme tills bitarna fått en vacker färg. Pressa i vitlöken, salta och peppra.
- 6** Ta fram kastrullen med pastan som är färdig och avrunnen. Tillsätt buljong, lök och svamp, tryffelolja, tamarisoja. Ställ kastrullen på lagom varm platta och rör samman allt. Smaka av med salt & peppar.
- 7** Lägg över pastan i fyra djupa tallrikar, häll även över buljongen. Fördela oxfilén på pastan, hyvla över parmesanost eller västerbottenost. Strö över lite ruccola. Garnera gärna också med ugnsbakade körsbärstomater.