



Pasta med gorgonzolasås och champinjoner

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **30 min** Portioner: **3-4**



En vegetarisk pasta med en av världens mest berömda ostar - gorgonzola. Krävdes ett par provsmakningar av denna ost innan jag tyckte om den. Jag väljer den milda krämiga i såsen men det är ju en smaksak ;)

INGREDIENSER



- 4 portioner pasta
- 2 msk smör
- 2 msk mjöl
- 3 dl mjölk
- 1 dl vispgrädde
- 1 pressad vitlöksklyfta
- 2 regäla nävar bladspenat
- 2 nypor salt
- nymalen svartpeppar
- 1/2-1 pkt gorgonzola cremosa

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka pastan enligt anvisning på paketen.
- 2** Fräs spenaten i en stekpanna med lite smör, pressa i en vitlöksklyfta. Salta och peppra.
- 3** Smält 2 msk smör i en kastrull, häll i mjölet och vispa ihop till en jämn smet. Häll mjölk/ gräddblandningen i kastrullen lite i taget och fortsätt vispa så att den inte blir klumpig. Låt såsen koka upp och sjud sen ett par minuter på svag värme. Häll i osten , jag tog halva paketen. Rör ner spenaten och blanda väl tills osten smält. Smaka av med salt och peppar.
Stek de skivade champinjonerna i lite smör tills de fått en fin färg.
- 4** Lägg upp pastan på en tallrik, häll på såsen och strö över champinjonerna. dra ett par varv med svartpeppar kvarnen och servera med en sallad till.