



Williams pasta med grönt och lövbiff

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **35 min** Portioner: **4**



Den här pastarätten kom till en vårdag när William överraskade mig med att ta med sig sex hungriga kamrater hem från skolan.

Vi har långt till affären så här gällde det att göra något av det som fanns hemma. Och fort skulle det gå! Killarna blev nöjda och åt med god aptit. Nu frågas det efter Williams vårpasta året runt!

Recept ur Monikas vardagsmat



INGREDIENSER

500 g pasta, gärna en rolig lite större sort, t ex tortoglioni

400 g lövbiff

1 msk rapsolja eller olivolja

flingsalt och nymalen svartpeppar

2 msk kyckling- eller köttfond eller 1 buljongtärning

1 dl vatten

2.5 dl matlagingsgrädde

0.5 bunt färsk sparris (ca 125 g)

1 ask babyspenat eller 1 kruka färsk basilika

TILL SERVERING

gott bröd

gärna en sallad

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka pastan enligt anvisning på paketet.
- 2** Skär lövbiffen i 2 cm breda strimlor. Hetta upp oljan i en stor panna och fräs köttet i 2-3 minuter. Salta och peppra. Tillsätt fond och vatten och koka upp. Häll på grädden och smaka av.
- 3** Skär bort nedersta delen på sparrisarna och dela varje sparris i två bitar. Koka i lättsaltat vatten i 3-4 minuter. Häll av och tillsätt sparrisbitarna till pannan. Vänd till sist ner spenaten eller basilikabladen.
- 4** Lägg upp pastan på ett stort fat och häll över såsen. Servera rykande het med ett gott bröd och gärna en sallad.