



Mama
Brown

Pasta med smørstegte, brune champignon



2 personer



30 minutter



Januar 2025

Ingredienser:

- 200 gr pasta, tørvægt [jeg brugte typen Mafaldine]
- 100 gr baby grønkål, Nordic Harvest [spinat kan også bruges]
- 300 gr brune champignon
- 1 AMA madlavningsfløde 4% [0,33 l]
- 1 bouillonterning med grøntsag
- 2 dl hvidvin
- 50 gr parmesan
- 4 skalotteløg
- 2 fed hvidløg
- 2 spsk olivenolie
- 20 gr smør
- salt/peber
- frisk persille

Start med at rense svampene og skær i skiver. Hak persille, skalotteløg og knus hvidløg. På en pande steger du svampene i smør, salt og peber. I en større gryde svitser du skalotteløg og hvidløg i olivenolie og tilsætter hvidvinen efter nogle minutter. Når du har reduceret hvidvinen til halvdelen, tilsætter du madlavningsfløde og bouillonterning. Kog op, rør godt, så bouillonterning opløses. Tilsæt revet parmesan, baby grønkål - og lad saucen simre i 5-7 minutter.

Imens koger du pastaen, efter anvisning på pakken, og til sidst vender pastaen med din sauce i gryden - og serverer straks.

Anret: Fordel pasta, og sauce, i en dyb tallerken. Top af med de smørstegte, brune champignoner og drys med mere parmesan, masser af persille og friskkværnet peber.

Velbekomme!

Se flere opskrifter på
www.mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

