

# Snabblagad krämig pasta med vilt.

Just nu är det högsäsong för vilt då älgjakten är här för i år. När man tänker på vilt så är det kanske främst mustiga grytor, saftiga (förhoppningsvis) stekar och annan rejäl och rustik mat man tänker på. Men vilt passar faktiskt till så mycket annat också. Köttbullar blir supergott att göra på älgfärs till exempel!

Men en gemensam nämnare för många av de recept som vi kanske förknippar med vilt, är att de är lite tidskrävande. Därför tyckte jag det kunde passa med en pasta med krämig pastasås gjort på strimlat viltkött (ta det du gillar bäst eller har tillgång till), lök, grädde, vin och massa andra godsaker. Snabbt, enkelt och makalöst gott!



4 PORTIONER



40 MIN

Vilt

Pasta

## Ingredienser:

400 g strimlat viltkött  
smör att steka i  
1 gul lök  
1 vitlöksklyfta  
1 msk viltfond  
1 dl rött vin  
1 msk soja  
3 dl grädde

1 dl färsk persilja  
salt och peppar  
250 g färsk pasta

**Gör så här:**

1. Bryn köttet hastigt i en het panna med en klick smör och ställ sedan köttet åt sidan.
2. Strimla löken, pressa eller finhacka vitlöken och stek detta på medelvärme. Lägg sedan i de brynta köttet.
3. Slå på viltfond, rött vin, soja och grädde. Låt allt koka ihop tills du fått en tjock, krämig pastasås.
4. Koka upp rikligt med vatten i en kastrull och koka pastan enligt anvisningarna på paketet.
5. Hacka örter och rör ner tillsammans med den kokta pastan i såsen. Smaka av med salt och peppar.
6. Lägg upp pastan på ett stort fat. Riv parmesanost över. Låt fredagsmyset börja!

## 2 vintips till krämig pasta med vilt:



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

### CHILL OUT Shiraz Cabernet Sauvignon Fairtrade Organic

Systembolagsnummer: 2451

89,00 kr

---

Till min krämiga viltpasta passar det här vinet har en medelfyllig smak och toner av mörka frukter, blå plommon, kryddor, vanilj och charkuterier.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

## Las Moras Gran Syrah 2014

Systembolagsnummer: 72907

179,00 kr

---

Om plånboken tillåter får du en ännu större smakupplevelse med denna Gran Syrah från Argentina. Smaken är välbalanserad med inslag av mörka frukter, fat, tobak, kryddnejlika och fikon i ett långt avslut.

## Se också



### Viltfärsbiffar med smak av whisky.

Att använda whisky i maten är kanske inte något vi gör dagligen. Både viltfärsbiffarna och den gräddiga såsen har smaksatts med whisky. Till det potatiskakor av riven potatis och Västerbottensost. Receptet hittar du här!

[Läs mer](#)

---

