

Vintrig pasta med biff, svamp och rotfrukter.

Än verkar vintern hålla sitt grepp om oss. lallafall i den del av Sverige där jag befinner mig. Då är det lite fint att få bjuda vänner och familj på en värmande pasta framåt kvällen.

Under hela vintern har jag varit lite smått besatt av palsternacka! Det är så otroligt gott. I allt från mos, till pyttipanna eller som här, i en härlig pastarätt. De lite jordiga tonerna från palsternacka, gulbeta och svamp, tillsammans med sältan från tamarisoja och sist den lena grädden gör sig perfekt ihop! En perfekt och enkel middag att servera en kylig vår/vinterkväll med andra ord.



4 PORTIONER



35 MIN

Nötkött

Pasta

Värmande pasta med biff, svamp och rotfrukter

Ingredienser:

200 g gulbeta
100 g palsternacka
6 små pärlökar
300 g blandad färsk svamp

smör
salt
400 g biff
1 dl rött vin
1 dl vatten
1 msk oxfond
2 dl grädde
svartpeppar
2 tsk tamarisoja
färska haricots verts
flingsalt
salladslök
granatäpple
färsk pasta

Gör så här:

1. Skala och skär ner gulbeta och palsternacka i mindre bitar, Skala löken. Lägg detta på en ugnsplåt och ugnsbaka i cirka 25 minuter i 200 °C eller tills rotfrukterna mjuknat.
2. Skär svampen i mindre bitar och förväll den. Tillsätt sedan en klick smör och krydda med salt.
3. Stek svampen tills den fått fin yta. Ställ åt sidan.
4. Skär biffen i mindre bitar och bryn tills de fått fin färg runt om.
5. Koka upp rött vin, vatten, oxfond och grädde. Tillsätt de mjuka rotsakerna, svampen och köttet.
6. Låt det koka tills allt är genomvarmt. Smaka av med salt, peppar och tamarisoja.
7. Stek bönrorna tills de mjuknar i lite olja. Salta med flingsalt.
8. Koka färsk pasta enligt instruktioner på paketet och servera tillsammans med stekta haricots verts, salladslök och granatäpple.
9. Håll upp ett glas vin och låt fredagsmyset börja!



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

CHILL OUT Shiraz Cabernet Sauvignon Fairtrade Organic

Systembolagsnummer: 2451

89,00 kr

Till den här pastan med biff passar det här fylliga vinet på Shiraz och Cabernet Sauvignon. Smaken medelfyllig med angenäma toner av mörka frukter, blå plommon, kryddor, vanilj och charkuterier. Både

ekologiskt och Fairtrade-märkt!



Om Linnéa

Linnéas kärlek till bakning och matlagning har gjort Linnéas Skafferi till en av Sveriges mest älskade bloggar. Linnéa bor i den idylliska lilla byn Jugansbo i Sala, tillsammans med sin sambo och deras två söner och en hund. Här handlar Linnéa närodlade och ekologiska råvaror hos granngårdarna.

Det ekologiska och lagade från grunden har en viktig plats i Linnéas kök. Hennes bok "Gott att ge bort" är fylld av goda och ätbara presenter gjorda med kärlek.



Vill du få ett nytt recept varje vecka?

I vårt nyhetsbrev hittar du både recept att laga till hemma och tips på restauranger. Varje månad bjuder vi in till provningar av vin, whisky och andra ädla drycker. Dessutom erbjuds du prissänkta fynd och unika

drycker som bara erbjuds våra trogna läsare.

[Prenumerera på vårt nyhetsbrev](#)

Utskrift