

Krämig pasta med stekta champinjoner och brysselkål.

Martin Nordin har skrivit kokboken "Laga Svamp" där han visar flera inspirerande svamprecept och ger sina bästa tips för att lyckas med tillagningen av olika typer av svampar. Den här krämiga svamppastan med brysselkål passar lika bra att tillaga på vardagskvällar som under helgen.



Copyright/fotograf Martin Nordin



6



1H

Pasta

Svamp

Vegetariskt

Krämig pasta:

Ingredienser:

- 600 g pasta, t.ex. campanelle
- 2 msk rapsolja
- 1 dl finhackad schalottenlök
- 1 msk finhackad vitlök
- 1 msk vitvinsvinäger
- 1 dl svampbuljong eller grönsaksbuljong
- 1 msk cashewsmör (finns i välsorterade butiker)
- 1 tsk näringsjäst
- 600 g champinjoner
- 300 g brysselkål, halverade
- 3 msk rapsolja

Gör så här:

1. Börja med pastan. Koka den enligt anvisning på förpackningen. Häll olja i en kastrull och sätt den på medelvärme. Lägg i lök och vitlök och stek tills löken är mjuk utan att den tar färg. Häll i vinägern och låt den koka in i cirka 10 minuter.
2. Blanda i buljong, cashewsmör samt näringsjäst och rör om några gånger. Tillsätt pastan och fortsätt röra så att allt blandas ordentligt. Sänk värmen något och låt sjuda tills allt har reducerats ner och vätskan är borta.
3. Ansa och skiva svampen. Hetta upp olja i en stekpanna på hög värme. Lägg i svampen medan du hela tiden rör om i pannan.
4. Stek svampen tills den får fin färg, i cirka 10 minuter. Lägg svampen i kastrullen med pastan och rör om.
5. Häll i lite mer olja i stekpannan, lägg i brysselkålen och stek dem först på snittsidan tills de får färg. Sänk värmen en aning, vänd dem och stek vidare ett tag.
6. Stek dem i oljan i ytterligare cirka 10 minuter samtidigt som du rör om då och då, tills de är krispiga i bladen och något mjuka rakt igenom. Lägg upp på galler och låt olja rinna av.

Servering:

Ingredienser:

gräslök, tunt skuren
vattenkrasse
flingsalt

Gör så här:

1. Lägg en generös skopa pasta och svamp på varje tallrik, följt av brysselkålen. Toppa med gräslök, vattenkrasse och lite flingsalt.

Vintips till svamppastan:



Spara i lista

Xavier Vignon Côtes-du-Rhône Grenache
Vieilles Vignes Organic

Systembolagsnummer: 2151

109,00 kr

Ett glas grenache från Xavier Vignon passar ypperligt till den här pastarätten. Vinet har en inbjudande doft samt en mjuk, fruktig och kryddig smak med inslag av hallon, björnbär, färska örter och lavendel.

Se också



Martin Nordin om boken Laga svamp.

För några år sedan fick en förläggare på Bonnier upp ögonen för Martin Nordins Instagramkonto och nu har han nyligen släppt sin tredje vegetariska kokbok – Laga svamp.

[Läs mer](#)



Karljohansrisotto med cashewsmör.

Här får du ett gott och krämigt recept på svamprisotto gjord på karljohanssvamp och cashewsmör från kokboken "Laga Svamp" av Martin Nordin.

[Läs mer](#)



Vinn ett exemplar av boken "Laga Svamp".

Vi lottar ut tre exemplar av kokboken "Laga Svamp" av Martin Nordin. Skicka in ditt svar senast 18 augusti 2021. Lycka till!

[Läs mer](#)



Vit pizza med kantareller, pumpa och schalottenlök.

Martin Nordin visar ett otroligt gott recept på vit pizza med svamp, syrad gul tomatsås och pumpa från sin kokbok "Laga Svamp".

[Läs mer](#)

Utskrift