

Spaghetti med svampesauce

Opskrift til 4-6 personer

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

Pastaret

- 200 g bacon i tern
- 3 skalotteløg
- 3 fed hvidløg
- 1 pakke brune champignon (350 g)
- 1 pakke østershatte (300 g) eller anden valgfri slags svampe
- 2 spsk. olie + 1 spsk. smør til stegning
- godt med salt og peber
- 1 bouillonterning eller 2 tsk. pulver opløst i 2 dl vand
- 1 spsk. majsstivelse opløst i 1/2 dl vand
- 1/2 liter fløde
- 400 g spaghetti

Tomatsalsa

- 250 g cherrytomater
- 1 rød peberfrugt
- 2-3 cm frisk rød chili
- 1 håndfuld frisk persille
- 2 spks. olivenolie
- salt og peber

Sådan gør du

1. Start med at lave salsa: skær peberfrugt og cherrytomater i små tern og kom i en skål. Hak hvidløg og persille og kom ved. Hæld olie, salt og peber over og stil salsaen på køl imens du laver din pastaret
2. Steg bacon sprødt og læg det til side
3. Snit løg, hvidløg og svampe i mindre stykker
4. Kom lidt ekstra olie på panden hvor der stadig er lidt fedt tilbage fra bacon
5. Kom løg og hvidløg på panden og vend rundt et par minutter
6. Kom svampe ved og vend rundt et par minutter, tilføj smør og lad det simre lidt.
7. Kom bouillonvand ved og sæt nu spaghetti over (det skal have omkring 10 minutter)

8. Kom fløden ved retten og vend rundt, lad det simre i et par minutter
9. Hvis du ønsker en tykkere sauce, tilsæt da lidt Maizena
10. Smag til med godt med salt og peber og hæld den kogte (drænede) spaghetti over i saucen.
Top med den sprøde bacon og vend det let rundt.
11. Server med tomatsalsa og evt. med grillet mørbrad, som vi gjorde