

# VÄLKOMMEN TILL COOKALONG-LUNCH LÖRDAGEN 19 MARS!

## PASTA PROSCIUTTO LIMONE MED KRÄMIG SVAMPSÅS

VAROR	BUDGET
1/2 pkt prosciutto.....	15 SEK
1 champinjon.....	5 SEK
1/2 gullök.....	2 SEK
1 pkt färsk pasta.....	15 SEK
1/4 hönsbuljongtärning...	1 SEK
1 citron.....	8 SEK

Från ditt skafferi: = 46 SEK (av 50, yay!)

Olivolja  
Salt & peppar

### Utrustning:

1 kastrull  
1 stekpanna  
Rivjärn eller "zest"



## SÅ HÄR GÖR DU:

Fyll en kastrull med vatten, häll i ca 2 msk salt och lägg på lock. Låt koka upp rejält.

- Under tiden; förbered resterande komponenter så allt är good to go när det blir dags! Riv upp prosciutto i grova bitar, finhacka gullöken och skiva svampen i tunna skivor. Om du är vegetarian, skippa skinkan och köp en extra fin svamp istället!

- Slå på en stekpanna, om du har teflon behövs ingen olja - om du använder gjutjärn; häll i lite olja. Medan pannan fortfarande är kall, lägg i prosciutto och låt pannan bli varm tillsammans med skinkan. Då blir den extra krispig! När skinkan är knaperstekt, häll över på hushållspapper och låt stå.

- I samma panna, stek löken tills den blivit mjuk. Addera svampen och fräs även den, sänk värmen därefter. När vattnet stormkoker, häll ner pastan och koka ca 1 minut. Innan vattnet hälls av, spara 1/2 dl och häll denna i stekpannan, låt den puttra tillsammans med buljongtärningen. Häll pastan i stekpannan och blanda försiktigt upp pastan med lök- och svampsåsen. Smaka av med svartpeppar.

- Toppa med den knapriga skinkan och avsluta med lite rivet citronskal samt pressa en klyfta citron över.

Servera & njut!



**TITTA GÄRNA IN PÅ MIN  
YOUTUBE-KANAL 'MEST MAT'**

*Mestmat*