



*En smakrik och lättlagad pastarätt som passar till vardag och fest. Det passar utmärkt att blanda i lite gröna ärtor eller din favorit bland vildväxande (vilda växter).*

# SUOVASPASTA

## med kantareller

**ANTAL** 4 personer **TILLAGNING** 20 minuter, lätt **RECEPT** Andreas Lidström och Nils-Tonny Bransfjell

### INGREDIENSER

12 st nystan tagliatelle  
smör eller olja till tillredning  
0,5 gul lök  
0,5 vitlöksklyfta  
100 g kantareller  
ca 400 g suovasskav  
3 dl matlagningsgrädde  
salt  
svartpeppar från kvarn  
1 dl riven Västerbottensost

### Servering

Eventuellt persilja eller  
sockerärtskott

### GÖR SÅ HÄR

1. Koka pasta enligt förpackningens anvisning. Sila av, rör i lite olja så den inte klibbar ihop.
2. Strimla lök, finhacka vitlök, hacka kantareller grovt.
3. Bryn suovas, kantareller, lök, och vitlök i smör i djupare stekpanna.
4. Tillsätt grädde, låt sjuda till lagom tjocklek, kan gå väldigt snabbt i het panna.
5. Smaka av med salt och peppar. Då suovas i sig är salt kan det ofta uteslutas.
6. Håll den ljumma pastan i bunke, tillsätt ost och suovas, blanda försiktigt så att pastan inte går sönder.

### SERVERING

Lägg upp i fina, helst djupa, tallrikar. Dekorera om så önskas med lite finhackad persilja eller sockerärtskott. Dryckesförslag: ett friskt rödvin från Italien eller Portugal eller öl.