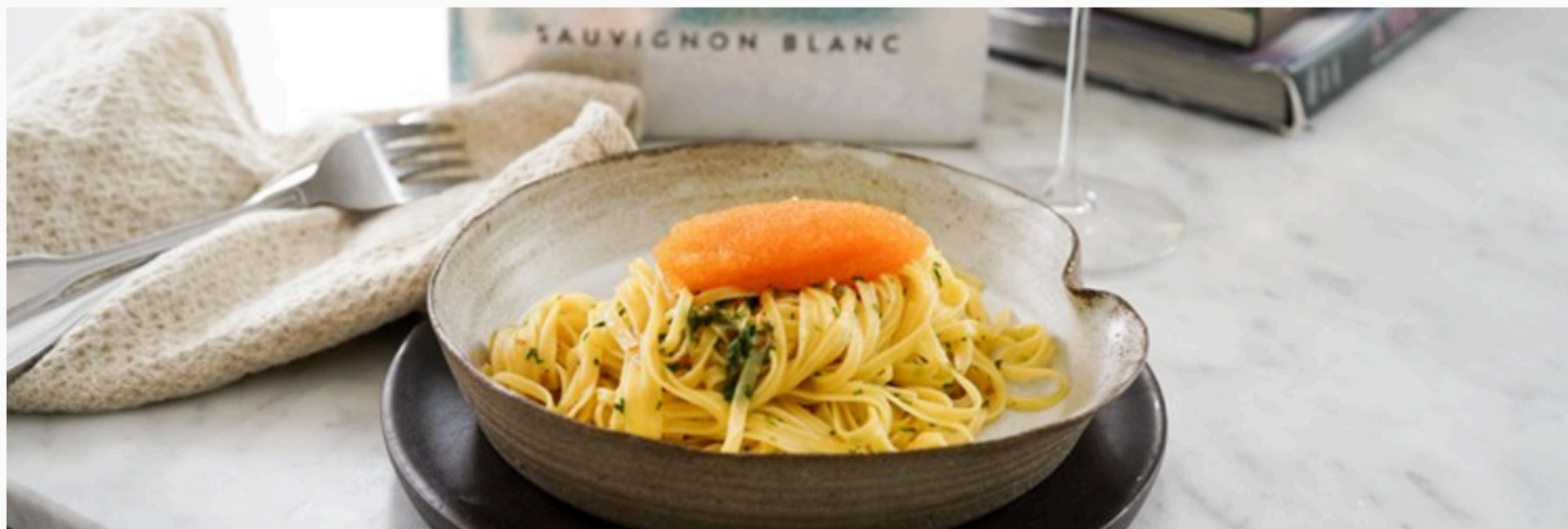



Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Löjromspasta med brynt smör och löjrom



Löjromspasta med brynt smör och löjrom

 Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

En otroligt god och pasta som jag toppar med löjrom. Löjrommen tillför sälta och en fantastisk god smak som sprider sig när du blandar runt pastan på tallriken. Basen är bara brynt smör och schalottenlök men det viktiga här är faktiskt pastan. En så tunn pasta som möjligt är viktigt och gärna en pasta gjord på ägg. Min favorit är Zetas tunna tagliatelle (gjord på ägg) som du hittar i vanliga matbutiker. Jag brukar servera denna goding som en förrätt men går ju såklart att göra som en varmrätt också.

Så här gör du:

1. Bryn smöret i en kastrull. Precis innan det är klart tillsätter du löken. Rör konstant och dra av från plattan när smöret fått en nötig ton. Tillsätt hackad dill och invänta pastan
2. Koka pastan i saltat vatten tills det är al dente. Häll av och lägg i pastan i smöret. Rör om och lägg upp på tallrik.
3. Toppa med en rejäl klick löjrom och en liten skvätt citronjuice. Vill du addera salt så använd lite flingsalt men tänk på att löjrommen tillför sälta när du blandar runt på tallriken när du äter sen.

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

Ingredienser

Vintips till detta recept:
[LUSH Sauvignon Blanc >>](#)

Receptet är för två personer som förrätt.

- 50-70 gr torkad tunn pasta gjord på ägg (Zeta tagliatelle till exempel)
- 1 schalottenlök superfint hackad
- ½ kruk dill superfint hackad
- 50 gr smör
- En liten skvätt citron
- 2 msk löjrom Kalix eller Amerikansk



Bli medlem gratis!

Nästa steg >>