


Herbaria

Fettuccine med Neptuns Dröm

Vegetarisk



Ekologisk gourmetserie - recept av Konrad Geiger

Fettuccine med Neptuns Dröm

Till 4 personer:



(Förberedelsestid: 30 min / tillagningstid: 10 min)

2 msk jungfruolivolja, ½ gul lök, finhackad,
½ vitlöksklyfta, finhackad, 100 g små kantareller
eller säsongens svamp, ansad och hackad,
250 g broccoli, ansad, 2,5 dl grädde, 1 msk Neptuns
Dröm (Herbaria), 100 g körsbärstomater,
6 svarta kalamataoliver, fint skivade,
300 g fettuccine, 100 g parmesanost,
hel bit, havssalt

Hetta upp olivoljan och fräs lök och vitlök glansig i den. Tillsätt kantareller och broccoli i buketter, och låt dem fräsa med 1 minut. Tillsätt grädde och låt koka samman en kort stund. Krydda med Neptuns Dröm. Blanda ner tomater och oliver. Koka fettuccinen i rikligt med saltat vatten, den ska ha tuggmotstånd när den är klar. Låt den rinna av i durkslag och lägg upp med såsen på tallrikar. Hyvla parmesanost över rätten.