

TAGLIATELLE MED FLÄSKFILÉ OCH CITRON

4 portioner.

- 300g tagliatelle
- 500g fläskfilé
- 8-10 champinjoner
- smör
- 2dl crème fraîche
- 1 liten kruka basilika
- rivet skal av en citron
- 1 gul lök, förberedd i mikron
- salt och peppar
- ev. mjölk



Gör så här:

1. Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen.
2. Skär fläskfilén i strimlor.
3. Dela champinjonerna i fyra delar.
4. Bryn köttet i smör i en stekpanna.
5. Tillsätt champinjonerna och låt fräsa några minuter.
6. Mixa crème fraîche och basilikablåd.
7. Rör ner blandningen i pannan och värm.
8. Smaksätt med citronskal, lök, salt och peppar.
9. Späd eventuellt med mjölk om såsen blir för tjock.
10. Servera med nykokt tagliatelle

Lycka till!!!!