



## TRYFFELPASTA

*Här kommer ett fantastiskt enkelt och gott recept på Tryffelpasta med spenat!  
Hemligheten bakom detta fantastiska recept är den vita Tryffel crèmen som vi  
förstås säljer i vår butik!*



Recept för 4 personer

### Ingredienser

- 1 st scharlottenlök
- 2 vitlösklyftor
- Olja att steka i
- 4 dl vispgrädde
- Salt & svartpeppar
- Valfri pasta (finns i vår butik)
- 1 tsk Vit Tryffelcreme (finns i vår butik)
- 1 dl riven parmesanost
- 200 gr färsk babyspenat



### **Så här gör du!**

- 1) Skala och finhacka lök och vitlök. Fräs lök & vitlök i oljan utan att den tar färg. Tillsätt babyspenaten och fräs lök och spenat några minuter till. Tillsätt grädde, salt och peppar efter smak och låt såsen småsjuda tills såsen får en krämig konsistens. Tillsätt Tryffelcremen.
- 2) Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen.
- 3) Blanda i den kokta pastan med gräddsåsen samt 2 tsk pastavatten. Krydda ev lite till och tillsätt även mer Tryffelcreme om ni önskar det.
- 4) Strö riven parmesanost över rätten och njut!

**GALET GOTT!**