

inköpslistan.se

Av: Pernilla Magnusson

4 port

Övrigt, Huvudrätt, Lättlagat, Pasta, Fest

HONUNGS- OCH KARDEMUMMAGLASERAD QUORN PÅ BÄDD

Ingredienser

4 st quorn *(filéer)*
500 g pasta *(papardelle)*
3 msk olivolja
(Honung/kardemummaglasyr:)
2 msk honung, flytande
1 tsk kardemumma
1 msk strösocker
1/2 klyfta vitlök *(pressad)*
1 st lök, gul *(finhackad)*
2 klyftor vitlök *(finhackade)*
3 st tomat *(små tärningar)*
1 msk vinäger, vitvin
50 g basilika *(färsk)*
salt *(grovt hackad)*
svartpeppar *(Saffranssås:)*
5 dl creme fraiche, lätt
1/2 tärning buljong, grönsak
1 msk strösocker
1/2 g saffran
citron *(saft)*
salt

Gör så här

Värm honungen, kardemumman, strösockret och vitlöken till glasyren i en kastrull på svag värme. Smaka av med salt.

Pensla filéerna med honungs- och kardemummaglasyren. Ställ åt sidan.

Fräs den gula löken och vitlöken i en kastrull. Tillsätt tomaterna, vitvinsvinägern och basilikan. Smaka av med salt och svartpeppar.

Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen. Blanda den med olivoljan och ställ åt sidan.

Grilla filéerna i 225°C ugn i cirka 5-7 minuter.

Koka under tiden upp crème fraiche tillsammans med grönsaksbuljongtärningen och hälften av strösockret till saffranssåsen i en traktörpanna.

Stöt saffranet tillsammans med det resterande strösockret i en mortel. Lös upp saffrans- och sockerblandningen i 1 msk hett vatten, häll ner det i såsen. Låt koka upp under omrörning och smaka av med citronsaft, salt och svartpeppar. Tillsätt pastan och rör om ordentligt.

Servera saffranspapardellen tillsammans med tomatsalsan och en honungs- och kardemummaglaserad filé på toppen. Garnera med basilikablad.