



bild saknas

- ▮ 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 (*Saffransås:*)
 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, håll 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.