Skogspasta med elgkjøtt



Ingredienser

♥ 400 g elgkjøttdeig
♥ 150 g bacon
♥ 1 ss olivenolje
♥ 2 ss smør
♥ 1 rødløk
♥ 4 fedd hvitløk
♥ 400 g aromasopp (se tips)
♥ 100 g frosne erter
♥ 1 gulrot
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 ss tomatpuré
♥ 2 ss rød- eller hvitvinseddik
♥ 1 bunt frisk kruspersille
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ 500 g pasta (f eks casarecce, se tips)
♥ frisk kruspersille
♥ ferskrevet parmesan

Fremgangsmåte

Ha elgkjøttdeig og bacon (kuttet i biter) i en stekepanne med litt olje. Stekes til kjøttet er gjennomstekt. Ha kjøttet over i en gryte.

Ha 1 ss smør i den samme stekepannen. Tilsett rødløk skjært i skiver og hakkede hvitløksfedd. La dette steke på middels varme til løken er blank og myk. Ha den stekte løken i samme gryte som kjøttet.

Ha 1 ss smør til i den samme stekepannen. Tilsett aromasopp skjært i skiver. La soppen steke i et par minutter. Tilsett deretter erter og gulrot kuttet i små terninger. La dette steke sammen i et par minutter. Ha dette deretter over i gryten. Kok ut pannen med litt vann og ha sjyen i gryten.

Ha kremfløte, tomatpuré, eddik og persille i gryten. Kvern over godt med salt og pepper. Bland sammen. La dette deretter småkoke under lokk i 5–10 minutter.

Kok imens pasta som anvist på pakningen.

Når pastaen er ferdig kokt, ha ca. 1 dl av pastavannet i gryten (tilpass tykkelsen på sausen, se tips). Smak til om det trengs mer kvernet salt og pepper.

Ha pasta over i dype tallerkener. Fordel over rikelig med kjøttsausen.

Pynt med litt frisk persille og ferskrevet parmesan.

Tips

♥ Tilpass tykkelsen på sausen med pastavann, så ikke hell av alt når pastaen er ferdig kokt. Vannet som pastaen har kokt i inneholder stivelse som gir fin konsistens på sausen. Dersom du synes at sausen er for tykk, er det bare å spe med litt mer pastavann. Dersom sausen har blitt for tynn, kan du koke sausen i noen minutter uten lokk slik at væske fordamper.

♥ Elgkjøttdeig (karbonadedeig) fås kjøpt i de fleste store, norske matbutikkene (se i frysedisken). Med elgkjøttdeig kan du også lage kjempegode **Elgkarbonader** og **Elghakk**. Se også den herlige gratengen **Elg i storform (Elg- og potetgrateng)**.

♥ I stedet for aromasopp kan du gjerne bruke kantareller, steinsopp eller en kombinasjon.

♥ Jeg brukte skogsbacon her, men det går helt fint med annen type bacon også.

♥ Her brukte jeg pastatypen casarecce, men alle varianter pasta kan brukes.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/skogspasta-med-elgkjott