

Västerbottensost® och Svenska Kocklandslagen presenterar Sveriges egen Pasta Carbonara

Nu lanseras Västerbottensost Matlagingsbit, lagrad i hela 18 och 24 månader. Ett svenskt alternativ till kontinentala hårdostar. I lanseringen tar Västerbottensost hjälp av landslagskocken Anders Karlsson, för att skapa en svensk variant på Italiens heligaste rätt - Pasta Carbonara.



*Anders Karlsson lagar "The Swedish Carbonara" med Västerbottensost.
Foto: Johan Wennerström*

- Italien har ju sina nationalostar pecorino och parmesan. I Sverige har vi Västerbottensost. Med "The Swedish Carbonara" vill jag lyfta fram våra svenska smaker och fina råvaror. Grädden är nog det många kommer att störa sig på men i Sverige gillar vi när det blir mycket sås och i slutändan handlar matlagning om att det ska smaka gott, säger **Anders Karlsson**, Coach för Svenska Juniorkocklandslaget.

Se filmen om receptet här via Youtube

Pasta carbonara är ett engagerande ämne som väcker känslor. Guincale eller pancetta? Helt ägg eller bara äggula? Pecorino eller parmesan? Det finns helt enkelt lika många carbonararecept som det finns kockar. Något som Västerbottensost vill uppmuntra.

Utöver Västerbottensost och de obligatoriska ingredienserna pasta, äggula och svartpeppar, innehåller "The Swedish Carbonara" även suovas, svamp, kål, brynt smör, hasselnötter och grädde. Klassiska svenska smaker.

- Genom "The Swedish Carbonara" vill vi tillsammans med Svenska Kocklandslagen inspirera landets alla hemmakockar att våga prova nya smakkombinationer med fokus på allt det goda vårt land har att erbjuda, säger **Maria Forsner**, Brand Manager för Västerbottensost.

Västerbottensost® Matlagingsbit

Den nya matlagningsbiten på 150 gram är utan kanter och finns i två varianter som är lagrade i hela 18 och 24 månader. Båda har en fyllig smak och är framtagna som ett svenskt alternativ att riva över din favoritpasta eller risotto, såväl till vardags som till fest. Matlagningsbiten som är lagrad i 24 månader har även inslag av kristaller som ger den en extra dimension. Nyheterna finns i butik från v 7.



Recept

Denna svenska variant på pasta carbonara med tagliatelle med svamp, suovas, kål, hasselnötter, brynt smör och Västerbottensost® är framtagen av Anders Karlsson från Svenska Kocklandslaget.

4 portioner

500 g Tagliatelle

Ostsås:

100 g riven Västerbottensost®

2 dl grädde

1 äggula

Salt

Carbonara:

200 g shiitake (eller gärna vild svamp efter säsong)

1 vitlöksklyfta

1 schalottenlök

200 g grönkål eller annan finbladig kål t.ex purpurkål och svartkål

150 g suovas

25 g persilja (ca 1 kruka)

Smör och rapsolja till stekning

Salt och svartpeppar efter smak

Gör så här:

Ostsås

Koka upp grädden, häll i osten och äggulan. Ställ tillbaks på plattan och vispa kraftigt ca 30 sek, smaka av med salt och ställ åt sidan till servering.

Carbonara

Skiva svampen och stek ganska hårt i olja och smör, hacka lök och vitlök och stek med svampen när svampen är nästan helt klar. Plocka ner kålen och se till att ta bort stammarna, och skiva suovas så tunt det går. Häll ner allt i pannan, vänd runt hastig och smaka av med salt och peppar. Häll i den kokta pastan, försök att få med några matskedar av kokvattnet i pannan och avsluta med hackad persilja och smaka upp ytterligare om det behövs.

Servering

Grunda med ostsåsen i djupa tallrikar, lägg därefter i pastan och toppa med det brynta nötsmöret, lite extra svartpeppar och riven Västerbottensost®.