

Kalkonpasta med spenat och franska örter



Jag har haft lite kalkonfärs i frysen ett tag som jag ar försökt hitta bra recept men inte lyckats. Det går ju även med ett recept för kycklingfärs men jag hittade inget som lockade. Jag fick ta och klura ihop ett eget recept på smaker som jag tycker fungerar bra ihop med kalkonfärs. Det blev lite olika knep jag har snappat upp via andra rätter och slutresultatet blev jag väldigt stolt över.

500 gram kalkonfärs

2 vitlöksklyftor

1 rödlök

1 msk kalvfond

400 gram pasta

1 msk franska örter

Cirka 65 gram bladspenat

1 dl parmesan

Börja med att koka pastan, då den ska koka färdigt i pastasåsen så kokade jag den 2 minuter kortare än vad som stod angivet på paketet. Finhacka vit- och rödlök fint och börja steka kalkonfärsen i en gjutjärnsgröta, finfördela inte färsen utan stek den hellre i lite grövre bitar. När färsen fått färg håller man i den hackade löken och låt allt steka ett par minuter så löken börjar bli lite mjuk och smakerna sprids i färsen. Håll i fonden och cirka 1 dl av pastavattnet och franska örter.. låt

allt koka upp och låt det sedan sjuda tills pastan är färdig.

Lyft över pastan med tång eller pastaslev och häll sedan i lite mer av pastavattnet för att reda av såsen lite. Häll i spenaten och parmesanen, rör om och ta av gjutjärns grytan från pannan. Rör tills osten har smält och du får en fin sås till pastan.