

# Kalvemedallion m. tagliatelle og svampesauce

## Mandag 19. februar 2018

### Ingredienser

6 kalvemedallioner  
Salt, peber  
Smør, olie til stegning

### Sauce

150 gr østershatte i strimler  
150 gr markchampignoner i kvarte  
2 spsk. kalvebouillion  
½ liter madlavningsfløde  
2 spsk. lys saucejævner  
2 spsk. tør, hvid portvin  
1 tsk. groft salt  
friskkværnet peber

### Pasta

600 gr. Båndpasta  
1-2 poser frisk spinat  
Smør  
Salt

### Fremgangsmåde.

Varm panden kraftig op. Kom fedtstof på og steg medallionerne få minutter på hver side. Lad dem stå og trække.

### Sauce

Svits svampene i lidt fedtstof på panden ca. 1 min. og hæld dem i en gryde. Tilsæt fløde og bring blandingen i kog. Tilsæt, bouillon og saucejævner under omrøring og kog saucen ved svag varme i ca. 1 min. Smag til med portvin, salt og peber. Tilsæt evt. kulør.

### Spinat

Kom spinaten i en gryde med lidt smør, vend det rundt, det skal kun lige falde sammen.

### Pasta

Kog pastaen efter anvisningen på pakken, hæld vandet fra,  
Bland spinaten i og rør den revne parmesanost i.