

Shimei gombás, baconos spagetti

Hozzávalók:

25 dkg spagetti
1 kisdoboz shimei gomba
10 szelet bacon
4 gerezd fokhagyma
1/2 dl fehér bor
4 evőkanál olíva olaj
1 kis csokor petrezselyem
ízlés szerint: szójaszószt, hoisin szószt,
szecsuáni bors, chili pehely



Elkészítés:

Az olíva olajon a felaprózott fokhagymát, bacont és a kisebb darabokra vágott gombát kicsit megpirítjuk, vigyázva, hogy a fokhagyma ne égjen meg. A spagettit sós vízben kifőzzük, leszűrjük, összekeverjük a pirított gombával, és hozzáadjuk a fehér bort. Adunk hozzá szójaszószt, kevés hoisin szószt, borsot, chilit, és ha szükséges sót. Tálaláskor a tetejét kevés vágott petrezselyemmel megszórjuk.