

Kryddig ost spaetzle

Total tid **27 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse **17 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till spaetzlen:

1,6 kg färdig spaetzle från mataffär (tillagad vikt: 1,8 kg)

Till ostsåsen:

160 g lök, skuren i strimlor
20 g hackad vitlök
240 g shiitakesvamp, skuren i strimlor
160 g klarat smör
80 g vetemjöl, typ 405
1,2 liter helmjölk
120 ml [Kikkoman Teriyaki marinad](#)

240 g riven cheddar
40 g sambal oelek

Dessutom:

10 g stekt lök
5 g hackad gräslök

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Koka spaetzlen enligt anvisningarna på förpackningen och håll den varm.

Steg 2

Fräs lök, vitlök och svamp i klarat smör tills det blir genomskinligt. Sila genom en sil och samla upp smöret. Häll tillbaka smöret i pannan och rör ner mjölet. Rör ner den kalla mjölken på medelhög värme och låt koka upp, var försiktig så att den inte bränns. Rör ner Kikkoman Teriyaki marinad, ost och sambal oelek och låt sjuda i 5 minuter på låg värme.

Steg 3

Servera spaetzlen i djupa tallrikar, häll över såsen och toppa med den stekta löken och gräslöken.