



## Räkor med lyxig pasta



### Ingredienser (4 portioner)

- Spaghetti (köp helst den lite sträva/mjöligen sorten som suger upp såsen bäst – vi har den allra finaste spaghetin i vår butik 😊)
- En gul lök
- Två vitlöksklyftor
- En röd chili (gärna ekologisk – bästa smaken 😊)
- 0,5 dl fin olivolja (gärna olivolja av hög kvalitet – vi har i vår butik en olivolja som utvunnits direkt ur oliver och uteslutande genom mekaniska processer, Centonze – Extra Virgin Olive Oil).
- 3 msk tomatpuré (i butiken säljer vi extra koncentrerad tomatpuré från norra Italien)
- Solmogna cocktailtomater på burk (helst de utan skal, de är svåra att få tag på, men! - vi har dessa godingar i butiken 😊)
- 1,5 dl grädde
- En halv citron
- En grönsaksbuljongtärning
- Ca 10 färska champinjoner
- 1 kg färska räkor
- Flingsalt
- Rucola
- Svartpeppar
- Riven Parmesanost
- Svarta och gröna oliver (vi har direktimporterade oliver från norra Italien i butiken 😊)



## Så här gör du!

- 1) Koka pastan enligt anvisning på förpackningen.
- 2) Fräs hackad vitlök, hackad lök och hackad chili i olja tills den är mjuk. Stek även klyftade champinjoner i smör. Häll i tomatpurén och stek någon minut till. Vänd ner cocktailtomaterna på burk och häll i grädden. Hacka ner grönsaksbuljongen och pressa i en halv citron. Låt småputtra några minuter.
- 3) Vänd ner de skalade räkorna i såsen, smaka av med salt och peppar.
- 4) Riv parmesanosten och strö rikligt med ost över räkorna.
- 5) Garnera med rucola och oliver.
- 6) NJUT! Helt galet gott!