



Räkor med lyxig pasta

Ingredienser (4 portioner)

- Spaghetti
- En gul lök
- Två vitlösklyftor
- En röd chili (gärna ekologisk – bästa smaken 😊)
- 0,5 dl fin olivolja 3 msk tomatpuré
- En burk solmogna cocktailtomater
- 1 msk tomatpuré
- 1,5 dl grädde
- En halv citron
- En grönsaksbuljongtärning
- Ca 10 färska champinjoner
- 1 kg oskalade färska räkor
- Flingsalt
- Rucola
- Svartpeppar
- Riven Parmesanost
- Svarta och gröna oliver

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!