

Smarrig räkpasta på en kvart



4 Personer:

- 1 gul lök
- 1 vitlöksklyfta
- 1 röd eller gul paprika
- 1 hackad färsk tomat
- 3 msk strimlade saltorkade tomater
- ½ msk sambal oelek
- 2 dl crème fraiche
- 1 ½ dl vispgrädde
- 1 ½ kg frysta alt. 1 kg färska räkor med skal
- Salt och peppar
- 500 g färsk tagliatelle
- 2 msk olivolja
-

Gör så här:

1. Tina räkorna om de är frysta.
2. Skala räkorna och lägg i en skål
3. Hacka lök och vitlök och bryn i olivolja, tillsätt tomater, paprika, saltorkade tomater och sambal oelek. Häll i crème fraiche och grädde och låt puttra ca 10 minuter. Smaka av med salt och peppar.
4. Koka pastan al dente i väl saltat vatten med en skvätt olivolja.
5. Lägg i de skalade räkorna strax innan servering. Strö över lite hackad persilja och eventuellt riven parmesan.

på tallriken