

inköpslistan.se

Av: Veronica Flöjt Jonsson

4 port

Fisk, Huvudrätt, Lättlagat, Pasta, Fest

FESTLIG RÄKGRYTA

Ingredienser

1 kg räkor, färska
1 st paprika, grön
1 st paprika, gul
1 st paprika, röd
1 st lök, gul
2 dl creme fraiche
5 tsk curry
1 krm svartpeppar, grovm.
1 tsk salt
500 g pasta tagliatelle

Gör så här

Skala räkorna.
Skär paprika och lök i 1 cm stora bitar.
fräs paprikorna och löken i olja i en gryta eller vid stekpanna. Krydda med salt svartpeppar och curry.
När löken blivit genomskinlig, tilsätt creame fraichen och låt puttra ca 5 min.
Ta av från värmen och rör ner räkorna.
Servera med Tagliatelle.
Curry får man smaka av med efter egen smak, detta är vad jag brukar ta, men jag gillar curry, så smaka av med en tsk i taget.