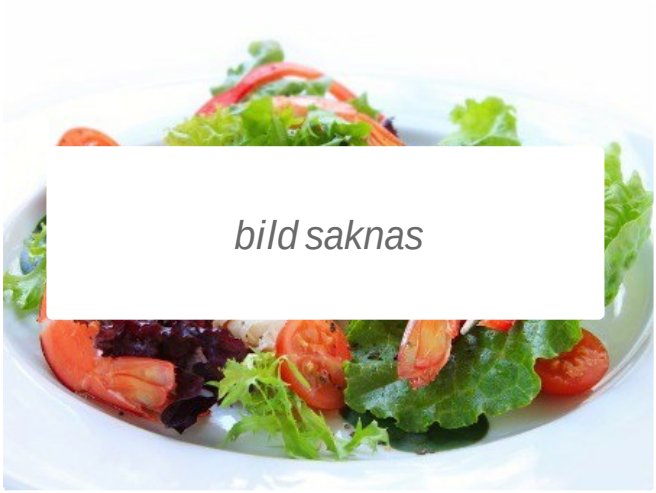


inköpslistan.se

Av: Anna Larsson

- 4 port
- Skaldjur, Huvudrätt, Pasta

GNOCCHI MED RÄKOR, BROCCOLI, VITLÖK OCH CHILI

Ingredienser

350 g pasta gnochi *(4 port)*
2 burkar räkor, skalade *(á 170 g)*
2,5 dl ost, riven *(ca 100 g)*
1 tärning buljong, grönsak *(2 dl färdig buljong)*
500 g broccoli
1 msk olivolja *(att steka i)*
1 st chili, röd
3 klyftor vitlök

Gör så här

1. Koka gnocchin efter anvisningarna på paketet.

2. Skala, hacka eller riv vitlöksklyftorna. Dela, kärna ur och strimla chilifrukten.

3. Fräs vitlöken och chilin i oljan någon minut. Tillsätt broccolibuketterna och fräs ytterligare i några minuter.

4. Häll på buljongen och låt allt sjuda ca 5 minuter. Smaka av med salt och peppar.

5. Häll av räkorna i ett durkslag och låt rinna av.

6. Blanda broccoli, pasta med räkorna. Strö över osten.