

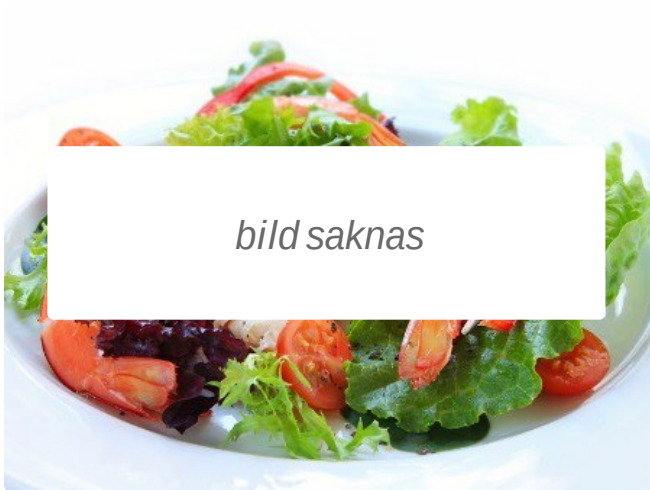


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Skaldjur, Huvudrätt, Pasta

GNOCCHI MED RÄKOR, BROCCOLI, VITLÖK OCH CHILI

Ingredienser ▮

350 g pasta gnocchi (4 port)
2 burkar räkor, skalade (å 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 brocolibuketterna 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.