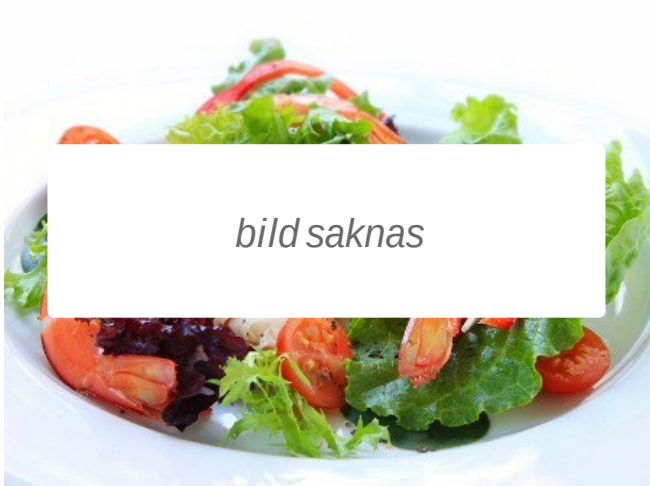




- ▮ 4 port
- ▮ Skaldjur, Huvudrätt, Lättlagat, Pasta, Fest

HETA RÄKOR MED TAGLIATELLE

Ingredienser ▮

- 1 burk räkor, skalade (*Avrunna*)
- 1 burk kräftstjärtar (*Avrunna*)
- 1 st purjolök (*1 Stor*)
- 1 st paprika, gul
- 1 st paprika, röd
- 1 msk curry (*Mer om du vill ha hetare*)
- 2 msk rapsolja
- 1 burk pastasås (*Dolmio Classico*)
- 1/2 burk creme fraiche, lätt

Gör så här ▮

Strimla Purjo

Skär bägge paprikor i fyrkanter eller valfri form.

Stek alla grönsaker i Olivolja, när dom börjar mjukna häll på curryn och fräs på.

Häll i Pastasåsen och creme fraiche, låt småkoka 2-3 minuter.

Lägg på avrunna räkor och kräftstjärtar och blanda runt så dom blir varma strax innan servering (OBS koka ej, då blir dom sega.)

Serveras med fördel till Tagliatelle