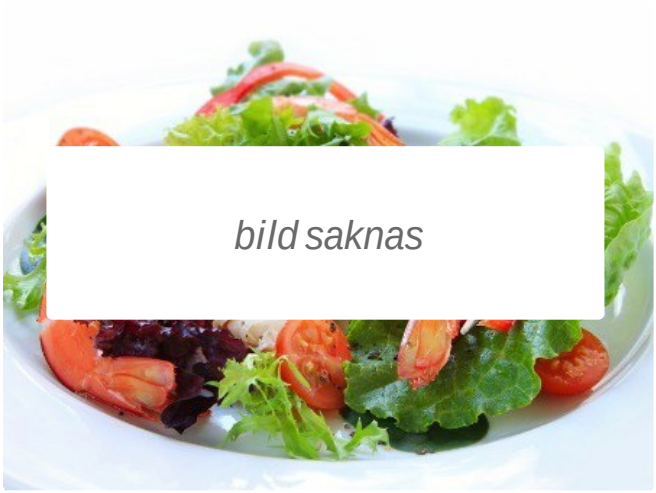


inköpslistan.se

Av: Doggen

- 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