

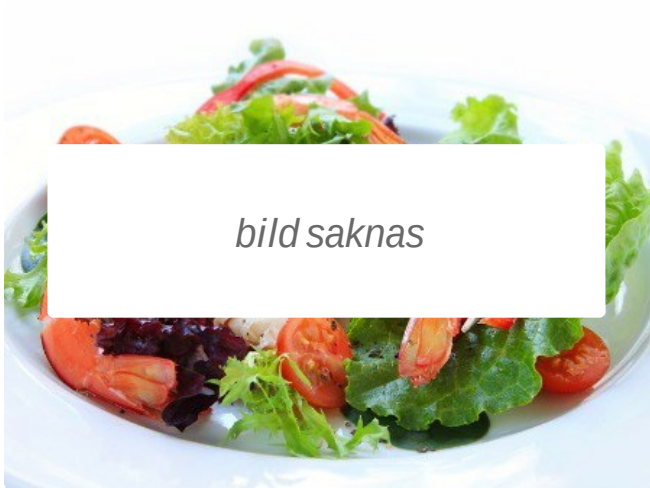


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Skaldjur, Huvudrätt, Lättlagat

INGERS NUDELSÅS

Ingredienser ▮

200 g räkor, skalade
1 st lök, gul
150 g champinjon (*färska*)
1 st paprika, röd
2 dl creme fraiche, lätt
1 msk ketchup
1 klyfta vitlök
1 krm svartpeppar
1 krm paprikapulver
(*eller mer efter smak*)
1/2 tsk salt
1 pkt nudlar

Gör så här ▮

Bryn de förska champinjonerna tills de slutar vattna sig.
Bryn löken och paprikan, tillsätt den brynta svampen.
Blanda i creme fraich och ketchup samt kryddor.
Lägg till sist i räkorna, de ska bara bli varma.
Servera med kokta nudlar.