

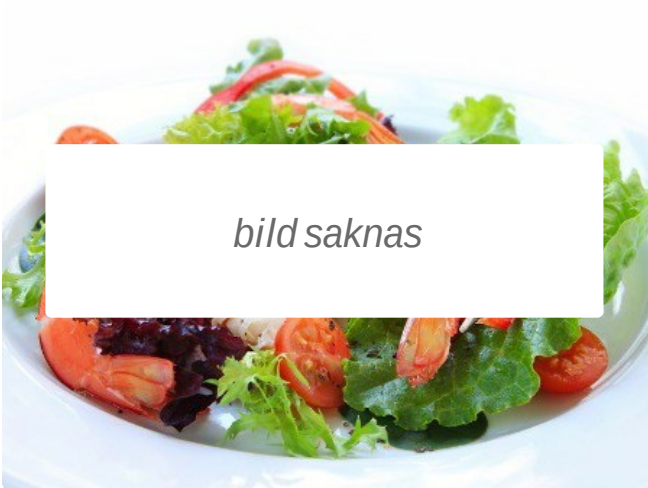


bild saknas

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

ORIENTALISKA RÄKOR

Ingredienser ▮

500 g pasta fusilli
600 g räkor, skalade
2,5 tsk curry
2,5 tsk paprikapulver
10 g margarin (eller matolja)
400 g paprika, röd
350 g champinjon (skivade)
1 st lök, gul
4 dl vispgrädde

Gör så här ▮

Koka makaronerna enligt grundreceptet på förpackningen.
Strimla paprikorna och finhacka löken.
Fräs curry och paprikapulver i matfettet.
Lägg i champinjoner, paprikor och lök och låt fräsa med ca 2 minuter.
Blanda i tomatpuré och grädde.
Låt blandningen sjuda ca 10 minuter (späd ev med vatten).
Lägg i räkorna och låt de bli genomvarma.
Häll röran över de kokta makaronerna och rör om.