



- ▮ 4 port
- ▮ Skaldjur, Huvudrätt, Lättlagat, Pasta, Vardag, Steka

PASTA MED RÄKSÅS

En superenkel pastarätt med lyxig känsla.

Ingredienser ▮

800 g räkor, oskalade
 500 g pasta tagliatelle
 1 st lök, gul
 1/2 st chili, röd
 200 g körsbärstomater
 1/2 st citron
 1 klyfta vitlök
 smör
 salt
 svartpeppar
 rapsolja

Gör så här ▮

1. Skala räkorna.
2. Koka upp vatten till 500 g tagliatelle enligt anvisningarna på förpackningen. Under tiden pastan kokar görs räksåsen.
3. Hacka 1 gul lök och 1/2 chili fint. Fräs i 1 msk smör och lite rapsolja.
4. Tillsätt körsbärstomater, 1 pressad vitlöksklyfta, 1 krm svartpeppar och 1/2 tsk salt. Låt koka i 5 minuter. Späd med vatten om du vill ha en tunnare sås.
5. Lägg till sist i räkorna. Låt inte dessa koka eftersom de då blir sega utan värm bara upp såsen snabbt.
6. Ringla 2 msk rapsolja över pastan så att den inte klibbar ihop
7. Servera med citronklyftor.