inköpslistan.se

Av: Isabelle

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 ½ chili fint. Fräs i 1 msk smör och lite rapsolja.

4. Tillsätt körsbärstomater, 1 pressad vitlöksklyfta, 1 krm svartpeppar och ½ 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.