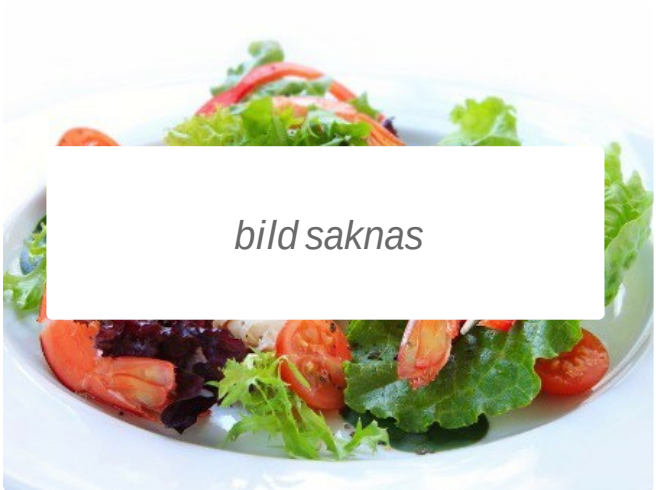


inköpslistan.se

*Av: Claes Wikström*

4 port

Skaldjur, Huvudrätt, Lättlagat, Pasta

# RÄKOR I CURRYPASTABLANDNING

## Ingredienser

300 g räkor, skalade *(tinade)*
1 st purjolök
3 klyftor vitlök
12 msk olivolja
4 dl creme fraiche
3 tsk currypasta *(Sharwoods Medium)*
500 g pasta tagliatelle

## Gör så här

1. Sätt på vattnet på spisen och salta
2. Skölj purjolöken samt skiva den. Dela skivorna på mitten.
3. Skala och hacka vitlöken.
4. Olivoljan i en stekpanna. Fräs vitlöken och purjon. När de börjar få färg så lägg till creme fraichen, anpassa värmen mot kokning.
5. Nu borde vattnet koka, lägg i pastan (ca 4-5 bollar per vuxen).
6. Currypastan i stekpannan, salta lätt. Låt puttja under omrörning några minuter.
7. När pastan skall tas ur vattnet så lägg i räkorna i pannan (sega om de ligger för länge). Rör om någon minut.
8. Servera