



- ▮ 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 putlja 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