



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta casarecce med chili- og hvitløksstekt scampi, paprika og basilikumkrem

Pasta casarecce
200 g casarecce

Basilikumkrem
150 g crème fraîche
1 pakke basilikumpesto
½ stk sitron

Chili- og hvitløksstekt scampi
1 stk hvitløksfedd
1 stk gul løk
½–1 stk rød chili
½ stk rød paprika
50 g spinat
150 g scampi naturell
½ stk sitron

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Pasta casarecce:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2. Basilikumkrem:** Visp sammen crème fraîche og basilikumpestoen. Skyll sitronen godt, og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Smak til sausen med skallet fra sitronen og pepper.
- 3. Chili- og hvitløksstekt scampi:** Skrell og finhakk hvitløken og løken. Skyll, rens og kutt chilien i tynne skiver. Skyll, rens og kutt paprikaen i tynne strimler. Skyll og tørk spinaten.
- 4. Chili- og hvitløksstekt scampi, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek scampien, paprikaen, hvitløken, løken og chilien i 1–2 minutter, og press over litt av saften fra sitronen. Vend inn spinaten, til den faller litt sammen. Krydre med litt salt og pepper.
- 5. Servering:** Server pastaen med den chili- og hvitløksstekte scampien, paprikaen og topp med basilikumkremen.



TIPS!

Bland basilikumpestoen med scampien, og vend inn den ferdigkokte pastaen.