



# Kremet pasta med ishavsreker, sitron, tomat og dill

## Pasta

200 g casarecce

## Reker i crème fraîche-saus med spinat

1 stk rødløk

50 g spinat

150 g lett crème fraîche

200 g reker

1 dl pastavann <sup>B</sup>

## Topping

1 stk tomat

1 bunt dill

1 stk sitron

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Spar på omtrent 1 dl av pastavannet når pastaen er ferdigkokt.
- 2. Reker i crème fraîche-saus med spinat:** Skrell og kutt rødløken i terninger. Skyll spinaten i kaldt vann. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i omtrent 2 minutter, til den er gyllen. Ha i crème fraîche og spinaten og kok forsiktig opp. Smak til sausen med salt og pepper, og juster konsistensen med omtrent 1 dl pastavann fra steg 1.
- 3. Topping:** Skyll tomaten, dillen og sitronen. Kutt tomaten i terninger, grovhakk dillen og finriv skallet fra sitronen.
- 4. Servering:** Sil vannet av pastaen, og vend pastaen og reke inn i crème fraîche-sausen. Fordel pastaen på tallerkener og dryss tomatterningene, dillen og sitronskallet over.
- 5. God middag!**

## TIPS!

Smak til sausen med litt revet sitronskall, og server resten av sitronen i båter. Ha hakket dill i sausen for ekstra dillsmak.

© Illustrasjon av ulike noe fra oppskriften