



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Risoni med kæmperejer og salat med balsamico dressing

Risoni

150 g risoni
½ pose grøntsagsbouillon
50 g babyspinat
½ pk tanelli ost
½ pose chiliflager
1 dl kogevand ^b

Salat

175 g cherrytomater
50 g salatmix napolitana
½ pose balsamico vinaigrette

Kæmperejer

½ stk løg
½ fed hvidløg
½ pose ingefær/hvidløg/chili i olie
250 g kæmperejer - har været frosset

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. **Risoni:** Kog risoni som anvist på pakken, men gem den angivne mængde kogevand, inden du hælder vandet fra.
2. **Salat:** Skyl og halvér cherrytomater og kom dem i en skål sammen med salatmix. Vend med balsamicovinaigrette.
3. **Kæmperejer:** Pil og hak løg og hvidløg fint. Varm en pande op til høj varme og tilsæt ingefær/hvidløg/chili olien. Steg løg, hvidløg og rejer i 2-3 min. til rejerne er gyldne.
4. **Risoni og rejer:** Tilsæt bouillon og kogevand fra risonien. Vend den kogte risoni og spinat i og riv Tanelli ost over. Smag til med salt og peber. Top med ønsket mængde chiliflager og server med salat til.