



Billedet kan afvige fra opskriften.

Pasta linguine med ingefær/hvidløgstegte kæmperejer og squash

Det skal du bruge

200 g pasta
1 stk squash
1 pose ingefær/hvidløg/chili i olie
250 g kæmperejer - har været frosset
1 pk tanelli ost
50 g babyspinat

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Pasta linguine:** Sæt pastaen over i rigeligt letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den. Hæld vandet fra, men gem ca. 1 dl.
- 2. Ingefær/hvidløgstegt squash:** Halvér squash på langs og skær i skiver. Varm en stegepande op og kom halvdelen af ingefær/hvidløg/chili-olien på. Lad det varme et øjeblik og tilsæt så squash. Vend dem rundt i olien og steg ca. 2 min.
- 3. Kæmperejer:** Tilsæt resten af olien og rejerne og steg et par min. så rejerne lige er gennemstegt. Krydr med salt.
- 4. Anret:** Riv osten fint og vend det i den nykogte pasta sammen med lidt pastavand til en cremet konsistens. Bland spinat, ingefær/hvidløgstegt squash og kæmperejer i og servér med et drys friskkværnet peber på.