



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Casarecce med kæmperejer og pangrattato, cherrytomater og persille

Casarecce

200 g pasta

Tomatsauce

1 fed hvidløg
1 dåse cherrytomater
1 spsk fiskesauce
½ pk bredbladet persille
½ dl vand ^b

Kæmperejer

250 g kæmperejer - har været frosset

Pangrattato

½ pk panko
½ pose oregano
1 fed hvidløg

Servering

50 g babyspinat

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b
olie ^b

^b basisvare

1. **Casarecce:** Sæt pastaen over i letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den.
2. **Tomatsauce:** Pil og pres alt hvidløg. Varm lidt olivenolie op på en stor stegepande. Steg halvdelen af hvidløget uden det tager farve. Kom fiskesauce og tomat på og mos det med bagsiden af skeen. Smag til med salt og peber og lad det småsimre 5-7 min.
3. **Kæmperejer:** Varm en ny stegepande op med en sjat olie ved høj varme. Dup rejerne med køkkenrulle og steg dem 1 min. på hver side. Læg dem over på en tallerken og gem panden med olie.
4. **Pangrattato:** Kom lidt mere olie på panden. Kom panko, oregano og resten af hvidløget på. Steg ved middelhøj varme til det får en gyldenbrun farve.
5. **Servering:** Skyl og hak den bredbladet persille. Kom persille og rejerne i tomatsaucen og tilsæt vand fra pastaen lidt ad gangen. Kog det 1 min. Skyl og tør spinaten. Bland pasta og spinat med tomatsaucen. Anret pastaen i dybe tallerkner og drys med pangrattato.