



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta i hjemmelaget tomatsaus med sprø gremolata og hvitløksmarinerte reker

Pasta

200 g linguine

Sprø gremolata

1 bunt bladpersille
½ stk sitron
½ stk hvitløksfedd
1 pakke panko
1 ss smør ^B

Hvitløksmarinerte reker

1 pakke pillede reker
½ stk hvitløksfedd
½ stk sitron
1 ss olivenolje ^B

Tomatsaus

1 stk sjalottløk
250 g cherrytomater
50 g spinat
2 dl vann ^B
½ ts sukker ^B
1 ss smør ^B

salt ^B

pepper ^B

olivenolje ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2. **Sprø gremolata:** Skyll persillen og sitronen. Finhakk persillen og finriv skallet (kun det gule) på sitronen. Skrell og finhakk hele hvitløksfeddet. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og 1 ss smør. Stek panko i 2–3 minutter til den blir gyllen. Skru av varmen, og vend inn persillen, sitronskallet og halvparten av den finhakkede hvitløken.

3. **Hvitløksmarinerte reker:** Ha rekene i en skål sammen med 1 ss olivenolje, resten av den finhakkede hvitløken, litt saft fra sitronen og litt salt og pepper. Vend det hele godt sammen.

4. **Tomatsaus:** Skrell og finhakk løken, og skyll tomatene og spinaten. Del tomatene i to. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olivenolje. Stek løken i omtrent 2 minutter. Ha i tomatene og 1 ss smør, og stek videre i 2 minutter. Ha i 2 dl vann og ½ ts sukker, og la det småkoke i 5 minutter. Knus tomatene lett med en gaffel, og vend inn spinaten mot slutten av koketiden. Smak til med salt og pepper.

5. Vend den kokte pastaen sammen med tomatsausen, og topp med de marinerte rekene og gremolatastrøselet.



TIPS!

Bruk pastavannet når du sper tomatsausen i steg 4, da blir sausen litt fyldigere fordi det er stivelse i kokevannet med pastaen.