



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

# Chili-hvidløgsstegt scampi med tortellini

## Det skal du bruge

1 dl creme fraiche  
2 spsk grøn pesto  
½ stk citron  
½ stk løg  
½ fed hvidløg  
½ stk rød chili  
100 g babyspinat  
250 g kæmperejer - har været frosset  
250 g tortellini spinat

## Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1 Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
- 2 **Basilikumcreme:** Pisk creme frisk sammen med pesto og revet citronskal samt lidt peber.
- 3 **Chili-hvidløgsstegte scampi:** Pil løg og hvidløg og hak begge fint. Skyl og skær chili i tynde skiver **TIP:** Fjern kerner og frøstokke, hvis du ikke ønsker retten så stærk. Skyl og afdryp spinat. Varm en stegepande med lidt olie og steg løg, hvidløg og chili sammen med kæmperejerne i ca. 2 min. Pres lidt citronsaft over, tilsæt spinaten og steg videre til spinaten falder sammen. Krydr med salt og peber.
- 4 **Tortellini:** Kom pasta i det kogende vand og kog i ca. 2 min.
- 5 Servér tortellini med kæmperejer toppet med basilikumsceme.

## Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Krebssdyr, Laktose, Mælk, Nødder

## Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



## Næringsværdier

Energi pr. portion:	2.889 kj / 691 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	33,4 g
heraf mættede fedtsyrer	12,8 g
Kulhydrat	60,8 g
heraf sukkerarter	14,1 g
Protein	36,8 g
Salt	2,7 g
Kostfibre	2,4 g