



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Chili-hvidløgstegt 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-hvidløgstegte 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, Krebsdyr, 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