



Detta recept är ett samarbete med ViktVaktarna. Har du frågor om receptet eller ViktVaktarnas program, hör av dig till matkasse@viktvakarna.se



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 20 - 30 min    👤 2 PORTIONER

Points®värde per portion

9

## Råkpastas med curry och dill

### Pastasås

Purjolök ½ st  
Röd paprika 1 st  
Curry 1 tsk  
Kons. körsbärstomater 1 förp  
🏠 Olivolja 1 tsk  
🏠 Vitlök 1 klyfta  
🏠 Sambal oelek 2 krm  
🏠 Salt  
🏠 Svartpeppar

### Till servering

Dill 20 g  
Räkor, (300 g) 1 förp  
Mezze maniche rigate 125 g  
Matyoghurt ½ dl  
Citron ½ st

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
2. **Förberedelser:** Strimla purjolök och tärna röd paprika. Grovhacka dill. Häll av räkor.
3. **Pastasås:** Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs purjolök och röd paprika ca 4 min. Tillsätt pressad vitlök och curry och låt fräsa ca 1 min. Blanda ner konserverade körsbärstomater och sambal oelek, koka upp och låt sjuda ca 10 min. Smaka av med curry, lite salt och nymald svartpeppar.
4. Koka pastan enligt anvisning på förpackningen.
5. Ta grytan med sås från värmen. Blanda ner yoghurt, avrunnen pasta och hackad dill i tomatsåsen. Smaka av med pressad citronsaft, lite salt och svartpeppar. Vänd till sist ner avrunna räkor och låt precis bli varma.