



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pastarosso med räkor, parmesan och fänkål

Fänkålssallad

Fänkål 1 st
Citron ½ st
🏠 Socker 2 krm
🏠 Salt 2 krm

Rossosås

Tomat 2 st
Bananschalottenlök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Röd chili ½ st
Torkad oregano 2 tsk
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar

Till servering

Räkor 1 förp
Linguine 200 g
Parmesanost 1 bit

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
2. **Förberedelser:** Häll av räkor. Kvarta tomat. Finhacka schalottenlök. Skiva vitlök och röd chili.
3. **Fänkålssallad:** Skiva fänkål tunt, gärna på mandolin. Skölj citron i ljummet vatten och finriv skalet (spara skalet till punkt 7). Blanda fänkål med pressad citronsaft (ca 2 msk) i en bunke. Krydda med salt och socker.
4. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen. Spara ca ½ dl av pastavattnet när du håller av pastan.
5. **Rossosås:** Lägg tomaterna i en mixerbunke. Mixa med stavmixer till en slät sås.
6. Hetta upp olivolja i en rymlig stekpanna. Fräs schalottenlök, vitlök och röd chili på medelvärme ca 5 min. Krydda med torkad oregano, salt och lite nymald svartpeppar. Tillsätt de mixade tomaterna och sjud på svag värme till servering.
7. Blanda ner avhåll pasta, sparat pastavatten, citronskal och räkor i rossosåsen. Smaka av med lite nymald svartpeppar.
8. Finriv parmesan. Servera pastan i djupa tallrikar. Toppa med riven parmesan.

TIPS! Tänk på att chili varierar i styrka. Smaka dig fram till önskad hetta.