



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Het räkpasta med tomat, parmesan och persilja

Krämig pastasås

Gul lök 1 st
 Tomat 2 st
 Vitlök 1 klyfta
 Crème fraiche 1 dl
 🏠 Olivolja
 🏠 Vatten ½ dl
 🏠 Sambal oelek ½ tsk
 🏠 Salt ½ tsk

Till servering

Casarecce 200 g
 Räkor 1 förp
 Bladpersilja 20 g
 Parmesanost 1 bit

1. Koka upp lättsaltat vatten till pastakoket i steg 3.
2. **Förberedelser:** Hacka gul lök. Tärna tomat.
3. Koka casarecce enligt anvisning på förpackningen.
4. **Krämig pastasås:** Hetta upp olivolja i en rymlig stekpanna och fräs lök och pressad vitlök ca 2 min, tills löken mjuknat. Tillsätt tomat, crème fraiche, vatten, sambal oelek och salt. Låt puttra ca 5 min.
5. Blanda krämig pastasås med nykokt casarecce. Toppa med räkor och bladpersilja. Riv över parmesan.