



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Krämig parmesantagliatelle med räkor och ruccola

### Grönsaker

Tomat 2 st

Fänkål 1 st

🏠 Olivolja 1 msk

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Svartpeppar

### Parmesansås

Gul lök 1 st

Vitlök 1 klyfta

Riven parmesan 50 g

🏠 Smör ½ msk

🏠 Vetemjöl ½ msk

🏠 Mjolk 2 dl

🏠 Kycklingbuljong ½ tärning

🏠 Salt 1 krm

🏠 Svartpeppar

🏠 Vitvinsvinäger 1 msk

### Tillbehör

Räkor 1 förp

Tagliatelle 200 g

Ruccola 30 g

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).

2. **Förberedelser:** Finhacka gul lök. Klyfta tomat. Strimla fänkål. Häll av räkor.

3. Koka upp lättsaltat vatten i en rymlig kastrull till pastakoket i steg 6.

4. **Grönsaker:** Lägg den strimlade fänkålen och tomaterna i en smörd ugnform. Blanda med olivolja, salt och lite nymald svartpeppar. Tillaga i mitten av ugnen ca 15 min.

5. **Parmesansås:** Hetta upp smör i en kastrull. Fräs lök och pressad vitlök ca 3 min. Pudra över vetemjöl. Vispa ner mjölk, lite i taget. Tillsätt smulad kycklingbuljong, salt och lite nymald svartpeppar. Koka upp och sjud ca 5 min. Späd med lite mer mjölk om såsen blir för tjock.

6. Koka tagliatelle enligt anvisningen på förpackningen.

7. **Parmesansås:** Ta kastrullen med sås från värmen. Vispa ner riven parmesan (spara gärna lite till servering). Smaka av med lite vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar.

8. Blanda avhållad pasta med parmesansås och grönsaker. Toppa med räkor, riven parmesan och ruccola.