



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Spaghetti med parmesan- och persiljeströssel, färsk tomatsås och vitlöksmarinerade räkor

Parmesanströssel

Kruspersilja 10 g
Panko ¼ dl
Riven parmesan 25 g
🏠 Olivolja ½ msk
🏠 Salt 1 krm

Vitlöksmarinerade räkor

Vitlök 1 klyfta
Kruspersilja 10 g
Räkor 1 förp
🏠 Olivolja 1 msk

Tomatsås

Bananschalottenlök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Röd chili ½ st
Tomat 2 st
Tomatpuré ½ förp
Kycklingbuljong ½ påse
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Vatten 2 dl

Till servering

Spaghetti 200 g
Riven parmesan 25 g
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten (ca 10g salt / liter vatten) till pastakoket i punkt 5.

2. **Parmesanströssel:** Finhacka kruspersilja. Hetta upp olivolja i en stekpanna. Tillsätt panko och salt, stek under omrörning tills panken är frasig. Lägg upp på en tallrik. Låt svalna något och blanda med persilja och riven parmesan.

3. **Vitlöksmarinerade räkor:** Finhacka vitlök och kruspersilja. Lägg i en skål och blanda ner olivolja. Häll av räkorna och blanda ner i skålen.

4. **Tomatsås:** Finhacka bananschalottenlök, vitlök och röd chili (se tips!). Skär tomater i mindre bitar. Hetta upp olivolja i en rymlig stekpanna. Fräs lök, vitlök och röd chili ca 2 min. Blanda ner tomater och tomatpuré, fräs ytterligare ca 2 min. Tillsätt vatten och kycklingbuljong. Låt sjuda ca 5 min.

5. Koka spaghetti enligt tidsangivelse på förpackningen.

6. Häll av pastan och lägg tillbaka spaghettin i kastrullen. Blanda ner tomatsås och riven parmesanost. Blanda runt ordentligt. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.

7. Servera tomatpasta toppad med marinerade räkor och parmesanströssel.

TIPS! Tänk på att chili variera i styrka, smaka dig fram till önskad hetta.