



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Krämig parmesanpasta med räkor och fänkål

### Grönsaker

Tomat 2 st

Fänkål 1 st

🏠 Olivolja 1 msk

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Svartpeppar

### Parmesansås

Gul lök 1 st

Parmesanost 1 bit

Vitlök 1 klyfta

Kycklingbuljong ½ påse

🏠 Smör ½ msk

🏠 Vetemjöl ½ msk

🏠 Mjölk 2 dl

🏠 Vitvinsvinäger ½ msk

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

### Tillbehör

Räkor 1 förp

Linguine 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. Finriv parmesanost. Koka upp lättsaltat vatten i en rymlig kastrull till pastakoket i steg 4.

3. **Grönsaker:** Lägg strimlad fänkål och tomater i en smord ugnform. Blanda med olivolja, salt och lite nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 15 min.

4. Koka linguine enligt anvisningen på förpackningen.

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

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

7. Blanda avhållad pasta med parmesansås och grönsaker. Toppa med räkor, riven parmesan och ruccola. Servera direkt!