



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hummerpasta med krydderstekt scampi, paprika og spinat, varme multibrød og aioli

Hummerpasta

200 g pasta
50 g spinat
1 pakke hummersaus
½ stk sitron

Krydderstekt scampi og paprika

1 stk rød paprika
1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
150 g scampi naturell

Varme multibrød

2 stk rustikke multibrød

Tilbehør

½ stk sitron
½ pakke aioli

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Hummerpasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Skyll og tørk spinaten.
- 3 **Krydderstekt scampi og paprika:** Skyll og rens paprikaen, og kutt den i strimler. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i oljen fra ingefærblandingen. Stek paprikaen i omtrent 1 minutt, til den har litt farge. Tilsett scampien og resten av ingefærblandingen, og stek videre i 1 minutt. Krydre med salt.
- 4 **Varme multibrød:** Tilbered multibrødene som anvist på pakken.
- 5 **Hummerpasta, fortsettelse:** Sil vannet av pastaen. Ha hummersausen i pastakjelen, og varm opp på middels høy varme i 2 minutter. Ha pastaen og spinaten i kjelen, bland godt, og varm opp i 1 minutt. Smak til med salt, pepper og saften fra halve sitronen.
- 6 **Servering:** Kutt resten av sitronen i båter. Bland paprikaen og scampien med pastaen, og krydre med grovkvernet sort pepper. Server sitronbåtene og aiolien til retten.
- 7 Håper det smaker!

Tips fra kokken: Du kan også varme sausen i en egen liten kjele og servere den til retten.