



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Scampi og pepperonipasta i tomatsaus med chiliolje og ruccola

Chiliolje

1 pakke chiliflak
🏠 2 ss olivenolje

Pasta og grønne bønner

200 g pasta
150 g grønne bønner

Tomatsaus

1 stk rød paprika
1 stk sjalottløk
1 stk tomat
2 stk hvitløksfedd
1 pakke grønsaksbuljong
🏠 1 dl vann
🏠 ½ ss sukker

Scampi og pepperoni

1 stk sitron
1 bunt bladpersille
150 g scampi naturell
100 g pepperoni

Ruccolasalat

50 g ruccola

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- Chiliolje:** Ha 2 ss olivenolje og pakken med chiliflak i en liten bolle. Vend chiliflakene godt inn i olivenoljen. La chilioljen stå på benken til den skal brukes.
- Pasta og grønne bønner:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Kutt enden av de grønne bønnene, og kok dem med pastaen det siste minuttet av koketiden.
- Tomatsaus:** Skyll paprikaen. Skrell sjalottløken, og del løken og paprikaen i skiver. Del tomatene i fire. Skrell og finhakk hvitløken.
- Scampi og pepperoni:** Vask sitronen godt og riv sitronskallet (kun det gule) i en liten bolle. Klem saften fra sitronen i bollen, finhakk persillen og bland det sammen. Del scampiene i to og vend inn i persille- og sitronblanding. Kutt pepperonien i strimler.
- Tomatsaus, fortsettelse:** Varm opp en vid kjele til medium varme, ha i litt olje og 2 ts av chilioljen. Stek hvitløken, sjalottløken og paprikaen i 4–5 minutter, eller til løken er blitt blank. Ha i tomatene og sett på et lokk. La sausen stå på medium varme i 5–6 minutter, eller til tomatene har begynt å slippe litt væske. Tilsett 1 dl vann og grønsaksbuljongen, og la sausen koke ned til omtrent halvparten. Rør inn ½ ss sukker, og vend inn pastaen og de grønne bønnene. Smak til med salt og pepper.
- Scampi og pepperoni, fortsettelse:** Varm opp en tørr stekepanne til middels høy varme. Stek pepperonien i et par minutter, til den har sluppet litt av fett. Ha litt olje i stekepannen. Vend inn scampien og stek det hele i omtrent 2 minutter, til scampien har fått litt farge. Ha pepperoni- og scampiblandingen over pastaen og tomatsausen ved servering. Smak til med chilioljen.
- Ruccolasalat:** Skyll og tørk ruccolaen.