



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

Parmesansås

- Gul lök 1 st
- Parmesanost 1 bit
- Smör* ½ msk
- Vitlök 1 klyfta
- Vetemjöl* ½ msk
- Grönsaksbuljong 1 påse
- Mjök 2 dl
- Vitvinsvinäger 15ml ½ påse

Tillbehör

- Räkor, 300 g 1 förp
- Spaghetti 200 g
- Ruccola 30 g

Att ha hemma ●

- Mjök, Olivolja, Salt, Smör*, Svartpeppar, Vetemjöl*

- Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
- Förberedelser:** Klyfta tomat. Strimla fänkål. Häll av räkor. Finhacka gul lök. Finriv parmesanost. Koka upp lättsaltat vatten i en rymlig kastrull till pastakoket i steg 4.
- Grönsaker:** Lägg fänkål och tomater i en smord ugnform. Blanda med olivolja, salt och lite nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 15 min.
- Tillbehör:** Koka pasta enligt anvisningen på förpackningen.
- Parmesansås:** Hetta upp smör i en kastrull. Fräs lök och pressad vitlök ca 3 min. Pudra över vetemjöl. Vispa ner grönsaksbuljong och mjök, lite i taget. Koka upp och sjud ca 5 min. Späd med lite mer mjök om såsen blir för tjock.
- Ta kastrullen från värmen. Vispa ner riven parmesan (spara gärna lite till servering). Smaka av med lite vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar.
- Blanda avhållad pasta med parmesansås och grönsaker. Toppa med räkor, riven parmesan och ruccola. Servera direkt!