



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

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

Parmesanströssel

Kruspersilja 10 g
 ● Olivolja ½ msk
 Panko ¾ dl
 ● Salt 1 krm
 Riven parmesan 25 g

Vitlöksmarinerade räkor

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

Tomatsås

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

Till servering

Linguine 200 g
 Riven parmesan 25 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten (ca ½ msk 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 panko 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 linguine enligt tidsangivelse på förpackningen.
6. Häll av pastan och lägg tillbaka den 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.