



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta, reker og erter, med paprika- og sitrontopping

Pasta

200 g linguine
50 g spinat
½ stk sitron
125 g grønne erter
1 pakke sitruskrydder
½ pakke estragon
100 g reker
1 dl pastavann ^B
2 ss smør* ^B

Topping

1 stk rød paprika
½ stk hvitløksfedd
1 pakke panko
½ stk sitron

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Pasta: Tilbered pastaen som anvist på pakken. Skyll spinaten og sitronen. Finriv skallet (kun det gule) av sitronen, og legg skallet i en skål. Finsnitt spinaten.

2. Topping: Skyll og kutt paprikaen i tynne strimler. Skrell og finhakk hvitløken. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek pankoen i omtrent 2 minutter, eller til den er gyllen. Krydre med litt salt og pepper, og vend den inn i skålen med sitronskallet. Varm opp stekepannen igjen til høy varme, og ha i litt ny olje. Stek paprikaen og hvitløken under omrøring i 2 minutter, og krydre med litt salt og pepper.

3. Pasta, fortsettelse: Sil vannet av pastaen, men la det være igjen 1 dl av kokevannet i kjelen. Kok opp pastavannet, pisk inn 2 ss kaldt smør, og vend inn sitruskrydderet, estragonen og ertene. Skru ned til lav varme, og la ertene trekke i sausen i ett minutt. Vend inn spinaten, pastaen og rekene, og smak til med saft fra sitronen, salt og pepper.

4. Ha pastaen i skåler, og topp med paprikaen og sitronpankoen.