



Detta är ett lågkalorirecept, vilket kan innebära att allt i förpackningen inte används. Följ receptet noggrant för att varje portion ska hålla sig under 550 kcal.



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Krämig linguine med räkor, zucchini, dill och citron

### Grönsakssås

Zucchini 1 st  
 Morot 2 st  
 ● Olja 1 tsk  
 Tomatpuré ½ förp  
 Minifraiche 2 dl  
 Citron ½ st

### Till servering

Linguine 200 g  
 Räkor, (300 g) 1 förp  
 Dill 20 g  
 Citron ½ st  
 Chili flakes

### Att ha hemma ●

Olja, Salt

1. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen. Spara ca 1 dl av kokvattnet när du håller av pastan.
2. **Grönsakssås:** Hyvla långa remsor av zucchini och morötter med potatisskalare. Strimla tunt det som ej går att hyvla. Häll av räkor och finhacka dill.
3. Hetta upp neutral olja i en rymlig stekpanna. Fräs zucchini och morot tillsammans med lite salt tills de mjuknat ca 3 min. Tillsätt tomatpuré och låt den steka med under omrörning ca 1 min.
4. Blanda ner minifraiche, koka upp och sjud ca 2 min.
5. Blanda ner pasta, räkor, finhackad dill och spä med pastavatten lite i taget. Rör om så att det blir krämigt. Smaka av med lite pressad citronsaft.
6. Klyfta resten av citronen. Toppa räk- och zucchinipastan med lite chili flakes, servera med citronklyfta.