



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Het räkpasta med tomat, parmesan och persilja

### Krämig pastasås

Gul lök 1 st  
Tomat 2 st  
Vitlök 1 klyfta  
Crème fraiche 150 g  
Chili flakes ½ tsk  
● Vatten ½ dl  
● Salt ½ tsk

### Till servering

Casarecce 200 g  
Räkor 1 förp  
Bladpersilja 20 g  
Parmesanost 1 bit  
Chili flakes

### Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Vatten

1. Koka upp lättsaltat vatten till pastakoket i steg 3.

2. **Förberedelser:** Hacka gul lök. Tärna tomat.

3. **Till servering:** Koka casarecce enligt anvisning på förpackningen.

4. **Krämig pastasås:** Hetta upp olivolja i en rymlig stekpanna och fräs lök och pressad vitlök ca 2 min, tills löken mjuknat. Tillsätt tomat, crème fraiche, chili flakes, vatten och salt. Låt puttra ca 5 min.

5. Blanda krämig pastasås med nykokt casarecce. Servera pastan toppad med räkor, chili flakes och bladpersilja. Riv över parmesan.