



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig räkpasta med rostade grönsaker och citron

Rostade grönsaker

- Rödlök 1 st
- Zucchini 1 st
- Salt 2 krm
- Chili flakes 2 krm
- Olivolja ½ msk
- Bakplåtspapper 1 st

Marinerade räkor

- Räkor, 300 g 1 förp
- Citron 1 st
- Olivolja 1 msk

Krämig pasta

- Linguine 200 g
- Crème fraiche 150 g
- Smör* ½ msk

Till servering

- Ruccola 30 g
- Chili flakes

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Smör*, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Rostade grönsaker:** Klyfta rödlök och tärna zucchini. Lägg på en plåt med bakplåtspapper. Krydda med salt och chili flakes. Ringla över olivolja. Rosta högt upp i ugnen ca 15 min. Använd gärna grillfunktionen de sista minuterna.
3. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen. Spara ½ dl av kokvattnet när du håller av pastan till punkt 5.
4. **Marinerade räkor:** Häll av räkor. Tvätta citron i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg räkorna i en skål. Blanda med citronskal, pressad saft från halva citronen, olivolja och rikligt med nymald svartpeppar.
5. Vänd ner rostade grönsaker, marinerade räkor, crème fraiche, smör och sparat kokvatten i den avhållda pastan. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Klyfta resten av den använda citronen. Servera krämig räkpasta med rostade grönsaker och citronklyfta. Toppa med ruccola och lite chili flakes.