



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Räkpasta med curry, tomat och dill

Pastasås

Röd paprika 1 st
 Rödlök 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 Curry 1 förp
 Paprikapulver ½ förp
 Tomatpuré ½ förp
 Chili flakes 1 krm
 Mjök 3 dl
 Majsstärkelse 2 tsk

Till servering

Dill 20 g
 Räkor, (300 g) 1 förp
 Mezze maniche rigate
 200 g
 Citron ½ st

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
2. **Förberedelser:** Strimla rödlök och tärna röd paprika. Grovhacka dill. Häll av räkor. Tvätta citron och finriv det yttersta skalet.
3. **Pastasås:** Hetta upp lite olivolja i en stekgryta och fräs rödlök och röd paprika ca 4 min. Tillsätt pressad vitlök, curry, paprikapulver och tomatpuré, låt fräsa ca 1 min. Blanda ner chili flakes, mjök och majsstärkelse (utblandat i lika delar vatten). Koka upp och låt sjuda ca 5 min. Smaka av med salt och eventuellt mer chili flakes.
4. Koka pastan enligt anvisning på förpackningen.
5. Ta grytan med pastasås från värmen. Blanda ner citronskal, pressad saft från halva den använda citronen och hackad dill, smaka av med salt och svartpeppar. Vänd ner avrunna räkor och kokt pasta. Servera direkt.