



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pasta linguine med kæmperejer og chorizo i tomatsauce med grønne bønner

Tomatsauce

1 stk rød peber
1 stk skalotteløg
1 stk tomat
1 fed hvidløg
½ pose grøntsagsbouillon
½ dl vand ^b

Kæmperejer og chorizo

½ stk citron
1 pk kruspersille
250 g kæmperejer - har været frosset
35 g chorizo-pølse

Pasta og grønne bønner

200 g pasta
75 g grønne bønner

Servering

30 g rucola

Det skal du selv have

sukker ^b
salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Forberedelse:** Skyl peberfrugt, pil skalotteløg og skær begge i skiver. Skyl og skær tomaterne i tern. Pil og hak hvidløg fint.
- 2. Kæmperejer:** Riv det gule af citronskallen fint i en lille skål og pres saften over. Skyl og hak persille fint og kom den i skålen. Del rejerne i to og vend dem i persille/citronblandingen.
- 3. Pasta og grønne bønner:** Bring en gryde med rigeligt lertsaltet vand i kog og tilbered pasta som anvist på pakken. Skyl de grønne bønner og nip enderne af. Kog dem sammen med pastaen det sidste min. af kogetiden.
- 4. Tomatsauce:** Varm en gryde op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Steg løg, hvidløg og peberfrugt i 3-4 min. til løget er klart. Tilsæt tomat, bouillon og vand og lad saucen koge ind til ca. det halve. Vend den færdigkogte pasta og bønnerne i og smag til med sukker, salt og peber.
- 5. Kæmperejer og chorizo:** Skær chorizo i strimler. Varm en tør stegepande op til middelhøj varme. Steg chorizo i et par min. til den får lidt farve. Tilsæt lidt olie, kom rejerne på og steg det hele ca 2 min. til rejerne har skiftet farve.
- 6. Servering:** Anret pastaen i serveringsskåle og kom rejer og chorizo på. Skyl og tør rucola og top retten med den.