



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Chili-hvidløgstegt scampi med ravioli

Basilikumcreme

1 dl creme fraiche 18%
1 pose grøn pesto
½ stk citron

Chili-hvidløgstegte scampi

½ stk løg
1 fed hvidløg
½ stk rød chili
100 g babyspinat
250 g kæmperejer - har været frosset

Ravioli

250 g ravioli med ricotta og spinat

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
2. **Basilikumcreme:** Pisk creme frisk sammen med pesto og revet citronskal samt lidt peber.
3. **Chili-hvidløgstegte scampi:** Pil løg og hvidløg og hak begge fint. Skyl og skær chili i tynde skiver **TIP:** Fjern kerner og frøstokke, hvis du ikke ønsker retten så stærk. Skyl og afdryp spinat. Varm en stegepande med lidt olie og steg løg, hvidløg og chili sammen med kæmperejerne i ca. 2 min. Pres lidt citronsaft over, tilsæt spinaten og steg videre til spinaten falder sammen. Krydr med salt og peber.
4. **Ravioli:** Kom pasta i det kogende vand og kog i ca. 2 min.
5. **Servering:** Servér ravioli med kæmperejer toppet med basilikumsceme.