



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 1 dl
 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.