



Krämiga räkor i kräft- och räkpasta

Ingredienser:

300 g kokta skalade räkor

300 g tagliatelle

2,5 dl vispgrädde

1 dl räk- eller kräftfond

1 charlottenlök

3 vitlösklyftor

Tomatpure efter smak

1 dl vitvin

Persilja

Parmesanost

Lite smör

Gör så här:

Fräs finhackad vitlök och charlottenlök i smör. Tillsätt tomatpure och stek en kort stund. Häll i fonden och tillsätt grädden och koka samman. Blanda med kokt pasta. Lägg sist i räkorna och strö över parmesan och persilja.