



SKALDJUR

Bellas skaldjurspasta

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Denna pasta är helt klart en av mina absoluta favoriter. Magisk smakkombination av vitt vin, vitlök, citron, chili och persilja. Rekommenderas!



INGREDIENSER

4 portioner spaghetti
350 gram blåmusslor
250 gram vannameiräkor
1 stycken gul lök
2 stycken schalottenlök
1 stycken liten färsk chili
3 stycken vitlöksklyfta
1 kruka persilja
1 stycken citron
2 deciliter torrt vitt vin
1 deciliter grädde
2 stycken fiskbuljong
1 skvätt pastavatten
salt och peppar

olja till stekning

Marinad till räkor

1 matsked olja

1 matsked sambal oelek

1 stycken vitlöksklyfta

Garnering

bladpersilja

citronklyftor

GÖR SÅ HÄR

1

Blanda ihop sambal oelek, olja och pressad vitlök i en bunke. Lägg i räkorna och rör om. Låt ligga i marinaden medan du förbereder resten. Koka pastan.

2

Finhacka lök, schalottenlök, vitlök och chili. Ta fram en djup stekpanna. Bryn i olja en stund utan att ta färg. Tillsätt vin, grädde, buljong och en skvätt pastavatten. Låt sjuda cirka 5 minuter. Tillsätt skal från en hel citron och pressa i saften från en halv. Rör om. Smaka av med salt och peppar.

3

Tillsätt musslorna och låt koka under lock cirka 5 minuter tills alla musslor har öppnat sig. Släng de som är stängda. Ta fram en ny stekpanna och stek räkorna snabbt på båda sidor.

4

Tillsätt hackad persilja, pasta och räkor i grytan. Rör om och servera direkt. Smaklig måltid!