SKALDJUR

# Lyxig skaldjurspasta med vitt vin & citron

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

30

Fantastiskt god och fräsch pasta med pilgrimsmusslor, blåmusslor, scampi och räkor. Prova gärna att göra persiljesaltet också ? piffar upp många rätter!

## INGREDIENSER

4 portioner spaghetti
4 portioner blåmusslor
4 portioner pilgrimsmusslor
4 portioner scampi
4 portioner räkor
1 knippe färsk grön sparris
1 knippe coctailtomater
1 styck gul lök
2 styck vitlöksklyftor
1 styck färsk röd chili
0.5 flaska  torrt vitt vin

2 deciliter grädde
1 styck fiskbuljong
1 styck citron
olja till stekning

**Persiljesalt**

0.5 kruka färsk persilja
1 styck citron, finrivet skal
en nypa flingsalt

## GÖR SÅ HÄR

1. Hacka lök, vitlök och chili. Bryn i olja en stund utan att ta färg.
Tillsätt vin och buljong. Rör om och låt koka ner lite.
Tillsätt grädde, pressad citron och riven citronskal.
Smaka av med salt, vitpeppar och cayennepeppar.
Tillsätt tvättade blåmusslor och koka några minuter under lock.

2. Stek pilgrimsmusslor och scampi lite lätt i olja.
Dela sparris och fräs på en stund tillsammans med tomaterna.
Lägg över pilgrimsmusslor, scampi, räkor, sparris och tomaterna i kastrullen.
Koka pastan och vänd ner den i kastrullen.
Servera skaldjurspastan på ett stort fat och garnera med citronklyftor och persilja.

3. Persiljesalt:Finhacka persilja. Finriv citronskal. Blanda ihop tillsammans med flingsalt.