



Krämig räkpasta med chili och citron

Kock: **Jannica Graham** Tid: **20 min** Portioner: **4**



En enkel och supergod pastarätt som är både krämig och fräsch!



INGREDIENSER

en bit purjolök
1 röd chili
250 gram cocktailtomater
1 citron
70 gram färsk bladspenat
400 gram räkor
4 portioner tagliatelle
dill
3 dl grädde

GÖR SÅ HÄR

- 1** Strimla purjolök, hacka chili och skär tomaterna i halvor.
- 2** Stek löken. Tillsätt chili, spenat och tomaterna.
- 3** Tillsätt grädde och smaka av med salt och peppar. Låt koka ihop.
- 4** Häll i den kokta pastan i såsen. Riv i citronskal och pressa i juicen från ca halva citronen.
- 5** Tillsätt räkorna och dill.