PASTA

Pasta med vitvinssås och räkor

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Pasta med räkor och en krämig vitvinssås toppad med parmesan. Snabbt, gott och enkelt.

INGREDIENSER

valfri pasta till fyra personer
ca 500 gram räkor med skal eller 1 burk handskalade räkor
1 klick smör att steka i
1 st finhackad schalottenlök
2 dl mjölk
3 dl grädde
2,5 msk mjöl
1/2 dl vitt vin
1 1/2 st fiskbuljongtärning
salt & svartpeppar efter smak
parmesan att riva över vid servering

GÖR SÅ HÄR

1. Koka pastan enligt anvisning på paketen.
2. Skala räkorna, hetta upp en kastrull och låt smöret smälta. Tillsätt schalottenlök och fräs den en stund. Den ska inte ta färg.
3. Vispa ner mjölet i smöret och häll i vätskan lite åt gången medans du vispar såsen så att det inte blir klumpar.
4. Tillsätt resten av ingredienserna till såsen och låt den koka upp. Sänk sedan värmen och låt såsen puttra i ca 10 minuter.
5. Lägg upp pastan på tallrikar, tillsätt räkor ovanpå och häll såen över, toppa med riven parmesan.