



PASTA

Pasta med vitvinssås och räkor

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



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.