SKALDJUR

Lottas gräddiga hummer- och räkpasta

Kock: **Lotta Öström** Tid: **35 min** Portioner: **2**

En fantastiskt smakrik rätt som man bara måste äta ur en djup tallrik så det ryms mycket sås.

35

INGREDIENSER

1 stycken hummer
20 stycken färska eller frysta räkor
1 paket bacon
65 gram färsk babyspenat
0.5 stycken solovitlök
1 stycken schalottenlök
10 stycken coctailtomater
1 tesked färsk hackad chili
2.5 deciliter grädde
1 deciliter finriven vällagrad ost t ex parmesan, präst el västerbotten
1 klick smör
1 stycken citron
1 matsked färsk hackad persilja

GÖR SÅ HÄR

1. Slå på ugnen, 225 grader grill.
Strimla och stek baconet i en stekpanna. Ställ sedan åt sidan.
Skala räkorna och hummern. Dela hummerköttet i grova bitar och ställ även dessa åt sidan.

2. Hacka schalottenlöken och vitlöken fint och stek det mjukt i smöret.
Tillsätt spenaten och stek ett par minuter tills du ser att spenaten mjuknat.
Tillsätt det stekta baconet och tomaterna och rör om.
Häll över grädden och strö över den rivna osten. Rör om och låt puttra 10-15 min.

3 Under tiden det puttrar delar du citronen och sätter in i ugnen ett par minuter tills den fått fin färg.

4 När såsen puttrat klart rör du ner räkorna och hummerköttet.
Servera med nykokt pasta, den grillade citronen som pressas över samt strö över lite finhackad persilja.