



Lyxig kräftpasta

Ingredienser 3 personer

385 g	kräftstjärtar i lag
2 msk	koncentrerad fiskfond
2 dl	lätt crème fraiche
2 msk	vitt vin
1 krm	saffran
0,5 dl	dill, grovhackad
1 krm	vitpeppar, nymald

Till servering

kokt färsk pasta, lättkokta sockerärter, kokt fänkål och dill

Tillagning

Färdigskalade kräftstjärtar på burk blandas i en god saffranssås som serveras med färsk nykokt pasta, fänkål och sockerärter. Om du är förtjust i sås gör dubbel sats.

1. Häll bort spadet från kräftstjärtarna och låt dem rinna av väl. Läg dem sedan på hushållspapper.

2. Koka upp fiskfond, crème fraiche och vin. Smaka av med saffran, dill och peppar. Blanda ner kräftstjärtarna och låt dem bli varma.

3. Blanda kräftsåsen med nykokt pasta, fänkål och sockerärter. Garnera med dill.