



Pastasås med räkor och soltorkad tomat

Ingredienser 4 personer

500 g	räkor med skal
1 st	vitlösklyfta
10 st	soltorkade tomater i olja
2 dl	crème fraiche, gärna lätt
0,5 tsk	sambal oelek
0,5 st	fiskbuljongtärning
1 dl	vatten
1 st	kruka färsk basilika
1 nypa	grovmald svartpeppar

Tillagning

Rätten uppfanns en kväll av Christina med det hon hittade i kylan.

Sambal oelek och massor av färsk basilika sätter sting på såsen.

Det tar en liten stund att tina och skala räkorna men det är det väl värt. De med skal är mycket godare än de färdigskalade.

Tänk på att inte koka räkorna för då blir de sega och torra.

1. Skala räkorna. Finhacka vitlök och skär soltorkade tomater i strimlor.
2. Fräs vitlök och tomater i lite av tomatoljan. Tillsätt crème fraiche, sambal oelek, smulad fiskbuljong och vatten. Låt koka några minuter.
3. Hacka basilikan grovt, spara eventuellt några kvistar till garnering. Servera såsen med nykokt pasta och nymald svartpeppar.