



Räkpasta med saffran och tomat

Ingredienser 4 personer

400 g valfri pasta, färsk eller torkad

Sås

2 dl crème fraiche, saffran/tomat

1 msk koncentrerad hummerfond

1 dl vatten

0,5 tsk salt

1 tsk sambal oelek

2 st tomater

0,5 dl persilja, hackad

300 g skalade räkor, frysta eller i lag

Tillagning

Låt frysta tinade räkor rinna av väl i durkslag. Såsen är också god med kräftstjärtar.

1. Koka pastan enligt förpackningen. Gör under tiden såsen.

2. Vispa ihop crème fraiche, hummerfond, vatten, salt och sambal oelek i en kastrull och värm.

3. Hacka tomater och persilja.

4. Blanda ner tomat och persilja och räkor.

Låt såsen bli varm igen och blanda sedan såsen med nykokt väl avrunnen pasta.

Servera genast.