

Sötsur räk- och grönsakssås

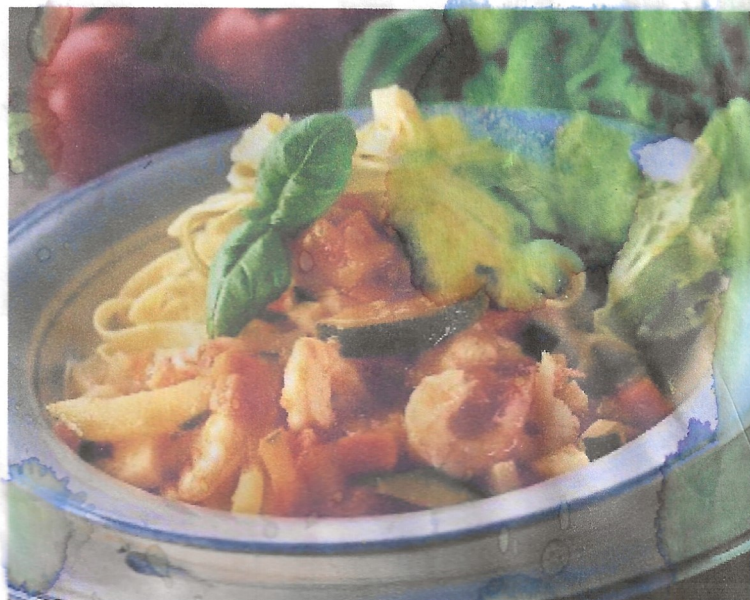
4 port.

1 gul lök
1 bit rotselleri, ca 50 g
1 stor morot
1 bit squash, ca 125 g
6 tomater
1 msk olja
2 dl ananasjuice
1 tsk salt
2 msk färsk basilika
1 krm peppar
1 msk maizenamjöl
ca 750 g räkor med skal, eller ca
200 g utan skal

Skala och hacka löken. Skala rotselleri och morot och finhacka dem. Strimla squashen. Skålla, skala och hacka tomaterna.

Fräs lök, selleri och morot i oljan i en kastrull. Tillsätt tomater, squash, 1 dl av ananasjuicen och kryddor. Koka såsen på svag värme under lock ca 10 minuter.

Rör ut maizenamjölet i resten av ananasjuicen och häll det i kastrullen. Koka upp under omrörning. Lägg strax innan serveringen i skalade räkor. Servera till nykokt pasta och grönsallad.



Produkter

Rotselleri

Tomat

Gul lök

Morot

Squash / Zucchini / Courgette

Courgette / Squash / Zucchini

Zucchini / Squash / Courgette