

Recept på mat och bakverk till vardag och fest.

recepten.se

sök recept | gå ner i vikt | slumpat | spara pengar | länkar | om | kontakt

KATEGORIER

MÅ BRA

VARDAG

FEST

BAKVERK

KÖTTRÄTTER

TEMA

ÖVRIGT

| Snabbt & Lätt | Fisk och skaldjur | Lunch | Huvudrätter |

PASTA MED KRÄFTSTJÄRTAR

Lyxigt och gott recept med kräftstjärtar som går snabbt och är enkelt att göra.

 Tid: ca 20 min 3 portioner

DU BEHÖVER:

- 3 portioner tagliatelle, gärna färsk med spenatsmak

PASTASÅS:

- 1 purjolök
- 1 gul paprika
- ev. 100 g champinjoner
- salt
- peppar
- 2 dl crème fraîche
- 3 tsk fisk- och vinfond eller någon annan buljong
- 1 msk chilisås
- 1 burk kräftstjärtar (ca 150-200 g avrunnen vikt) + 3 msk kräftspad
- ½-1 dl hackad dill

GÖR SÅ HÄR:

Koka tagliatelle under tiden du gör pastasåsen så att den blir klar ungefär samtidigt.

Hacka purjolöken i små bitar. Skär paprikan i småbitar. Skär ev. champinjoner i skivor.

Hetta upp en stekpanna med olja eller flytande margarin. Stek lök, paprik 10 min tills vätskan på champinjonerna kokat in. Salta och peppra.

Tillsätt crème fraîche, fond, chilisås och kräftspad. Låt koka några minuter

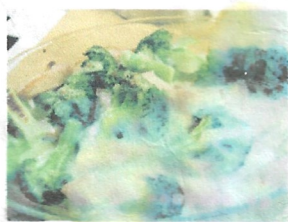
Tillsätt sist kräftstjärtar och dill. Låt bli varmt 1-2 minuter och servera ge Servera med tomater.



Supersmarrigt och pastasås med kräft pasta.



Lätta Mazariner



Korvgratäng

Delta i skattjakten. Magin startar här.

RECEPTEN

NYHETSBREV

Prenumerera på nyhetsbrevet som är gratis!

Ta hand om
din hud i
sommars!

