

Pastagrätäng med skaldjur

Har några goda maträtter på lager som jag vill tipsa er om. Den här pastagrätängen är väldigt fräsch och god. Den går snabbt att laga till, vilket är ett måste under veckorna när tiden mellan jobb och träningar är näst intill obefintlig. Gillar ni stark mat så dubbla sambal oeleken.



Pastagrätäng med skaldjur

4 portioner

- 4 dl crème fraiche
- 1/2 msk sambal oelek
- 1 pressad vitlöksklyfta
- 2 fiskbuljongtärningar, finrivna (funkar även med 2 msk fond)
- 170 g skalade räkor eller i lake
- 170 g kräftstjärtar i lake
- 4 dl strimlad purjolök
- 250 g skivade körsbärstomater
- 100 g färsk spenat

1 citron, finrivet skal och saft
1 liter kokt pasta, t. ex. penne
2 dl riven ost

Rör ihop crème fraiche, sambal oelek, vitlök och buljongtärning i en stor bunke. Vänd ner skaldjur (avrunna om de legat i lake), purjo, tomat, spenat, citron (smaka av med citronsaften) och pasta. Häll i en ugnform och strö över osten. Grädda mitt i ugnen ca 15 min.

Ursprungsreceptet kommer från [Coop](#), men jag har justerat det efter min smak.