

Svéd tormás-rákos tészta

Hozzávalók négy személyre: 25 dkg Royal Greenland tisztított rák, 40 dkg Biotészta, 1 üveg tormás zöldségszósz, 1 csipet Bio kakukkfű (ezeket a hozzávalókat a Svéd Finomságok Boltjában megvásárolhatod), 2 dl tejszín, 20 dkg kockára vágott cukkini, 1 gerezd fokhagyma, 4 evőkanál olívaolaj, só, őrölt bors,



Egy nagy serpenyőben forrósítsd fel az olívaolajat, tedd bele az összezúzott fokhagymát, majd hevítsd fél percig. Tedd hozzá az összekockázott cukkinit, párold pár percig, majd add hozzá a rákhúst. Önts rá a tormaszószot és a tejszín. Fűszerezd sóval, őrölt borssal. Forrald jól össze, majd keverd bele a kifőzött tésztát. Tálald nagy tányérra, tetejét szórd meg reszelt parmezán sajttal.

HASONLÓAN ELKÉSZÍTHETED FÜSTÖLT RÉNSZARVASONKÁVAL IS EZT AZ ÉTELT. RÁK HELYETT UJJNYI CSÍKOKRA FELMETÉLT RÉNSZARVASSONKÁT HASZNÁLJ.

Kaldeneker György receptjei
www.kaldeneker.hu