

## Svéd paradicsomos-rákos tészta

Hozzávalók négy személyre: 25 dkg Royal Greenland tisztított rák, 40 dkg Biotészta, 3 dl Bio paradicsomszósz, 1 csipet Bio kakukkfű (ezeket a hozzávalókat a Svéd Finomságok Boltjában megvásárolhatod), 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. Add hozzá a rákhúst és pirítsd 1-2 percig. Önts rá a paradicsomszószot, fűszerezd kakukkfűvel, sóval, őrölt borssal. Forrald jól össze, majd keverd bele a kifőzött tésztát. Tálald nagy tányérra, tetejét szórd meg reszelt parmezán sajttal.

Kaldeneker György receptjei  
[www.kaldeneker.hu](http://www.kaldeneker.hu)