

Båndpasta med citrus og Læsørejer



Nem mad – her kan børnene også være med.

Det smager både frisk og syrligt, og det er ikke det værste der kan ske for en flok lækre rejer fra Læsø.

En ret der kan spises af både store og små – og så er den hurtig at lave.

Det skal du bruge 2-3 pers

250 gr. god frisk båndpasta
1 terning grøntsagsbouillon
1/2 rød peberfrugt i fine tern
Vand til kogning af pasta
15 g smør
1 spsk. hvedemel
1 dl hvidvin
1/2 bouillonterning
1 æg
Saft af 1 citron
Salt og peber

2 fed hvidløg
1 spsk. margarine
300 gr. rejer

Pynt

Grovbladet persille

Sådan gør du

Kog den friske pasta sammen med bouillonterningen.

Citronsauce:

Smelt smøret ved svag varme i en gryde. Tilsæt melet og pisk. Pisk dernæst vin og bouillon i lidt af gangen, så sauceen ikke skiller.

Pisk æg og citronsaft sammen i en skål. Tilsæt blandingen til den kogende sauce, mens der piskes. Smag sauceen til med salt og peber.

Når sauceen er færdig vendes den kogte pasta og peberfrugten deri.

Skær hvidløg i tynde skiver eller hak det groft. Kom det på en pande med margarine og rist hvidløget til det begynder at få farve. Tilsæt rejer og rist dem et øjeblik.

Anret pasta med rejerne over og pynt med lidt grovbladet persille.

Velbekomme

KIG IND!
Butikken er altid fyldt nemme færdigretter, delikatesser, fersk fisk og nyrøget fisk fra egne ovne.

Atletikvej 19
9230 Svenstrup J
Tlf. 98 38 25 50



SCHAK NIELSEN
RØGERI & GÅRDBUTIK

www.schaknielsen.dk