



For pokker den er god den pastaret

Er du alene hjemme en aften og trænger til at forkæle dig selv med et lækkert måltid, der samtidig er nemt og hurtigt at lave, er her en oplagt mulighed.



[Bedøm opskrift](#)



Ingredienser

4 pers.

Ca. 35-40 tigerrejer

10 forårsløg

800 g cherrytomater eller alm. tomater

5 store fed hvidløg

1 stor håndfuld grofthakket frisk basilikum, grøn

1 stor håndfuld grofthakket frisk mynte

5 dl hvidvin

1 terning hønsebouillon

½ udkernet, frisk chili i tynde skiver eller ¼ strøget tsk chiliflager

Salt

Ca. 500 g spaghetti

Pynt

Friskhøvlet parmesan, frisk mynte eller basilikum, grøn

Opskrift og billede er venligst udlånt fra bogen "Rollinger og Roulader"

Tilberedning

- 1 Pil skallen af tigerrejerne bortset fra det sidste lille stykke ved halefinnen. Giv dem et snit i ryggen og fjern den sorte streng. Rens og snit forårsløgene i tynde skiver. Svits dem i lidt olie.
- 2 Tilsæt tomaterne skåret i halve eller kvarte alt efter størrelsen, finthakket hvidløg og de øvrige ingredienser på nær rejerne, der først skal i tomatblandingen lige inden serveringen og simre med 3-4 minutter.
- 3 Kog pastaen og portionsanret retten i de dybe skåle, du synes, klæder den bedst.
- 4 Tag et rivejern og en stor humpel parmesan ind på bordet, så man selv kan høvle osten hen over sin ret.

