

Medelhavspasta (4 port)

400 g	spaghetti
450 g	medelstora räkor (eller scampi)
2	finhackade vitlösklyftor
1	hackad gul lök
2 msk	hackad persilja (eller 2 tsk torkad)
2 msk	hackad basilika (eller 2 tsk torkad)
$\frac{1}{2}$	finhackad chili
2 msk	citronsaft (färskpressad)
$\frac{1}{2}$ dl	hönsbuljong

- Koka spaghettin (men tillsätt inte salt).
- Finhacka vitlök, lök, chili samt örterna. Pressa citronen.
- Hetta upp hönsbuljongen i en stekpanna. Tillsätt vitlök och gul lök, fräs i ett par minuter under omrörning.
- Blanda i räkor, örter, citronsaft och chili. Rör om i ca 5 min.
- Låt pastan rinna av i durkslag och lägg upp den på ett serveringsfat. Häll över räkblandningen samt dekorera gärna med färska örter.

