

Papperdelle med scampi (1 personer)

Forberedelse

Skrell og finhakk løk og hvitløk. La paprikaen renne av i en sil. La løk og paprika surre i olje i en gryte. Tilsett tomatene med saus. La sausen koke uten lokk på svak varme i ca. 20 min. Smak eventuelt til med mer salt og litt vann. Tilsett scampiene på slutten av kokingen slik at de bare varmes opp. Kok pasta i 5 minutter, og anrett den på en tallerken med scampi og saus over.



Produkter

Pappardelle Båndpasta *(Egg,Gluten,Hvete gluten)	0,12
	kg
Tomatsaus	0,1 l
Ybarra Olivenolje EV	0,01 l
Black Tiger Scampispyd RPDTO 41/55	0,1 kg
Løk	0,3 stk
Hvitløk	
Paprika Rød Grillet	0,1 kg
Salt	0,1 kg
Pepper	0,1 kg
Oregano eller Basilikum	0,3 stk

*Allergener