

Spagetti med gambas (10 personer)

Forberedelse

Tilbereding

Stek skallene i en panne med litt olje, tilsett løk, hvitløk, selleri og tomat. Hell på øl, en dråpe skalldyrfond, vann og la koke i 1 time. Sil av og ha på kjøll til det skal brukes. Finhakk chili, løk og hvitløk, stek disse til løken er gjennomskiktig. Tilsett så rekene og stekt. Når rekene er klare kan disse tas ut av pannen. Ha deretter i skalldyrbuljong og smør. Visp til smøret er oppløst og integrert

Ved bestilling à la carte

Spaghetti kokes i rikelig med vann tilsatt 5 g Maldonsalt per liter i 9 minutter. Finhakk chili, reker, løk og hvitløk, stek disse til løken er gjennomskiktig. Når rekene er klare kan disse tas ut av pannen. Ha deretter i 1,5 dl skalldyrbuljong og smør. Visp til smøret er oppløst og integrert. Rør ferdigkokt spaghetti inn i sausen sammen med scampi og dander pent på en dyp tallerken.



Produkter

NO3 Spaghetti GL.FREE *(kan inneholde spor av Lupiner,Soya)	1,25 kg
Extra virgin olivenolje	200 g
Maldon flaksalt bølge 570g	10 g
Gambas 5-7 eller annen reke med hode	1 kg
Løk hakket	200 g
Hvitløk	30 g
Pepper	3 g
Gulrot hakket	100 g
Smør	50 g
Chilli	5 g
SKALLDYRBULJONG	
Skall av rekene/annet skalldyr	500 g
Selleristilk eller rot i fine biter	100 g
Gulrot	200 g
Løk hakket	200 g
Hvitløk	10 g
Tomater	200 g
Øl	500 ml
Vann	1700 ml
Hummerfond *(Fisk,Selleri,Skalldyr)	20 ml



HAUGEN-GRUPPEN

**Allergener*