

Ingredienser

- 300 g frosne rejer (+lidt olie, salt og 1 fed hvidløg)
- 2-3 spsk. olie til stegning
- 2 løg
- 1 peberfrugt
- 2 store fed hvidløg
- 1 lille bundt forårsløg (jeg brugte 6 stk)
- 7 champignons
- 1/2 squash
- 2 dl hvidvin
- 1 stk. fiskebouillon (alternativt grøntsagsbouillon)
- 1/4 liter fløde
- 1 tsk. salt + lidt peber
- evt. persille til servering

Desuden

- En pakke frisk pasta

Sådan gør du

1. Start med at komme de frosne rejer på en pande og varm op til væsken ryger fra. Hæld vandet fra og kom lidt olie, et revet fed hvidløg og salt over. Svits dem til de bliver let sprøde og tag dem af panden og kom dem i en skål
2. Alle grøntsager hakkes fint (champignon lidt grovere)
3. Kom olien i en dyb pande eller wok og svits grøntsagerne af
4. Kom hvidvin ved og lad alkoholen fordampe i 3-5 minutter
5. Fiskebouillon smuldrer i og opløses
6. Kom fløden i retten og smag til med salt og peber
7. I en gryde koger du din friske spaghetti i 3-4 minutter
8. Kom den kogte spaghetti ned i retten og rør lidt rundt
9. Server med rejerne og frisk persille