



## KRÄMIGA HETA RÄKOR

4 portioner

- 1 kg räkor m skal  
(450 g rensade)
- 4-5 charlottenlökar
- 2-3 paprikor i olika färg
- 1-2msk olivolja
- 2 msk tomatpuré
- 2 dl creme fraiche
- 3-4 msk vatten
- 3-4 msk sweet chilisås, (flaska)
- 1/3 krm cayennepeppar
- salt & peppar
- persilja

Rensa räkorna, skala och finhacka löken

Dela och strimla paprikorna.

Hetta upp oljan i en gryta och fräs

löken mjuk utan att den tar färg  
Tillsätt paprikan och fräs i  
ytterligare 2 min Rör om då och då  
Rör i tomatpuréen, creme fraichen  
och vattnet. Koka upp och sjud i 1-  
2 min.

Smaka av med chilisåsen ,  
cayennepeppar, salt och peppar.

Denna såsen kan man ha i pajskal  
men även till pasta eller ris.

Servera med sallad till