

Fusilli med reker og skinke

Ingredienser:

- 1 pakke fusilli (ref. 1013) (fusilli er også kalt torsadelle)
- 100 g reker
- 1 skinkeskive i terninger
- ½ rød paprika
- 4 sjampinjonger
- 1 sitron
- ¼ fennikel
- 1 ts østerssaus
- 2 ts fiskesaus
- 1 ts femkrydder (asiatisk krydderblanding)
- frisk koriander



Tilberedning:

Kok pastaen i rikelig med saltet vann (9 min). Hell av vannet og sett pastaen til side.

Skrell og skjær reker, sopp, paprika og fennikel i små biter.

Ha grønnsakene i en stekepanne med slippbelegg og stek dem i 5 minutter.

Tilsett reker, skinketerninger og alle sausene og la alt småkoke i 5 minutter før du blander inn pastaen.

Server retten varm og pynt med frisk koriander.