



4 port

- 2 tsk olivolja
- 1 stor rödlök
- 2-3 dl sockerärter
- 1 förpackning Fraiche Sweet Chili ( vikt. )
- 1 dl hummer- eller grönsaksbuljong
- 2 msk finstrimlad citronmeliss
- 4 dl skalade räkor
- 6 dl kokt pasta
- 4 tsk riven parmesanost

Värm oljan i en låg, vid panna.

Strimla och fräs löken utan att den tar färg.

Ansa och skär sockerärtorna på snedden i 2 cm stora bitar och rör ner dem i pannan.

Rör i Creme Fraiche Sweet Chili och späd med buljong medan allt sakta puttrar ihop.

Blanda i citronmeliss och räkor.

Salta och peppra.

Låt allt bli riktigt hett utan att koka.

Servera chiliräkorna på en bädd av pasta. Strö på parmesanosten och mixa en grönsallad till.