

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

INKÖPSLISTA

PANKO-& GREMOLATASMÖRGRATINERADE SCAMPI MED TAGLIATELLE

4 personer:

- 20 stora råa räkor med skal (ASC-märkta)
- Tagliatelle, egengjord eller färdigköpt.
- Olja (2 msk att steka räkorna i, typ rapsolja).
- Flingsalt till räkorna (1 nypa) och vanligt salt (2 msk) till pastakoket

Gremolatasmör:

- Smör (100 g)
- persilja (1 knippe eller minst 1 dl hackad)
- Vitlök (2 pressade eller finhackade klyftor)
- Citron (Rivet skal från 1 st)
- Parmesanost (1 dl riven)
- Olivolja (2 msk)
- Salt (1 krm)
- Pankoströbröd (1 dl)

- Körsbärstomater (12 st)

Att servera till: Ett gott bröd