

Glasbrukskajen

Räkpanna med rödvin

Detta behöver du till fyra personer:

- 1 kilo oskalade räkor, gärna den lite större sorten
- 3 dl rödvin
- 250 gram scharlottenlökar
- 2 vitlöksklyftor
- 200 gram champinjoner
- 1 msk smör
- 2 msk tomatpuré
- 1 tsk timjan
- ½ fiskbuljongtärning
- 2 msk vetemjöl
- 2 dl Creme Fraiche
- 2 krm svartpeppar
- 2 msk hackad persilja

Tillbehör:
kokt ris

Så här gör du:

Skala räkorna. Lägg skalen i en kastrull och häll på rödvinet. Koka räkskalen ca 10 minuter. Sila bort skalen. Skala scharlottenlök, vitlök och champinjoner. Dela lök och champinjoner om de är stora. Hacka vitlöken. Fräs de båda löksorterna och champinjoner i en gryta. Rör i tomatpuré, timjan, buljongtärning, räkavkoket och mjölet utrört i lite kallt vatten. Låt grytan koka upp under omrörning och sedan småkoka ca 5 minuter. Rör i Creme Fraiche och smaka av med peppar. Låt grytan koka ytterligare några minuter. Hit kan förberedas. Lägg räkorna i pannan och låt dem blir varma. Strö över persiljan och servera med kokt ris.

