

Chili humar & pasta

(fyrir u.þ.b. fjóra)

Innihald:

20 stk af litlum humri frá Norðanfiski

4 stk hvítlaukgeirar

1 stk rauður chili, fræhreinsaður

1 msk smjör

1 msk olía

1 dl hvítvín

1 stk lime

3 msk fersk, söxuð steinselja

Sjóðið pasta

Ferskur parmesan ostur



Aðferð:

Hreinsið humarinn. Saxið hvítlaukinn og chili og steikið upp úr smjöri og olíu í u.þ.b. 10 sek. Bætið við humrinum og steikið í u.þ.b. 3 mín á fullum hita. Blandið hvítvíni og safu úr einu lime saman við. Sjóðið pastað og látið leka vel af því. Bætið því svo út á pönnuna og hrærið vel saman. Setjið á díska og stráðið steinselju og parmesan yfir.

Verði ykkur að góðu!



norðanfiskur

Góður kostur - á hvers manns díska!