

Varmrätt 2014

Lobster Fra Diavolo/ Hummer i het tomatsås med linguine, 6 portioner

2 frysta humrar (finns i frysdiskarna på affären)

2 stora vitlöksklyftor pressade eller lätt krossade

1,5 tsk chiliflakes

1 nypa kajennpeppar

¼ dl olivolja

2 ½ dl torrt vitt vin

2 burkar (400g) krossade eller passerade italienska tomater av märket *Mutti*

4 msk hackad bladpersilja (ca 20 gram)

2 tsk torkad oregano

Salt

Färsk linguinepasta, beräkna ca 100 gram per person.

Gör så här: Tina hummern och "skala" den. Dela hummerköttet i mindre bitar och ställ i kylan. Hetta upp olja med vitlök och chili (och, eller kajennpeppar) på knapp medelvärme i en kastrull. Tillsätt vinet och koka i 1 minut. Lägg i tomaterna, persiljan och oregano, samt salt efter smak. Koka upp och låt sjuda i ca 30 minuter, tills såsen tjocknar. Rör om då och då. Om du vill kan förbereda hit dagen innan. Koka pastan enligt anvisning och värm såsen när gästerna kommer. Lägg hummern i tomatsåsen precis innan servering.

Sallad- blanda bara ihop alla ingredienser till salladen.

2 askar coctailtomater

I kruka färsk basilika

2 paket fetaost

Toppa gärna med lite crema di balsamico

Det går även bra att byta ut hummern mot kräftor.