

# Krämig skaldjurspasta med blåmusslor och räkor.

Saker att älska en ljummen sommarkväll: att laga till en enkel, men ändå makalöst god skaldjurspasta, hälla upp ett glas chardonnay, slänga upp fötterna på altanbordet och bara njuta. Eventuellt med en god bok som bästa och enda sällskap. Nedan följer mitt bästa recept på skaldjurspasta.

Hela den här drömbilden kraschas ganska fort hemma hos oss på grund av en rad olika saker, först och främst är sommarkvällar inte alltid ljumma, mer iskalla faktiskt. Det händer inte så ofta att jag är ensam hemma och är jag det orkar jag sällan laga så här god mat. Då brukar det bli rester. Men jag gillar att måla upp den här bilden framför mig, med skaldjurspasta skålen i knät och det där glaset vin inom räckhåll.

Om ni precis som jag har svårt att få till drömbilden jag målat upp, ja passa då på bjuda vänner och familj på en riktigt gudagod skaldjurspasta istället! Varje gång jag lagar rätter som denna förundras jag över hur enkelt det är med skaldjurspasta. Att du med små medel kan få till något så gott! Och varför gör jag inte skaldjurspasta oftare helt enkelt?



4 PORTIONER



40 MIN

Pasta

Skaldjur

## Musslor

**Ingredienser:**

2 vitlöksklyftor  
olja  
1 kg blåmusslor  
2 dl vitt vin  
1 dl vatten

**Gör så här:**

1. Skölj musslorna i rinnande, kallt vatten.
2. Knacka lätt på alla musslor. Släng de som inte stänger sig och de som är trasiga.
3. Skala och hacka vitlöken, fräs den i lite olja i en gryta. Se till så inte vitlöken bränns vid.
4. Häll i musslor, vitt vin och vatten. Sätt på locket och låt koka i cirka 5 minuter. Låt svalna helt.

## Skaldjurspasta

**Ingredienser:**

10 cm purjolök  
1 vitlöksklyfta  
olja  
2 tsk fisksås  
2 dl grädde  
1 dl vitt vin  
chiliflakes  
färsk persilja  
saft från 1/2 citron  
ca 1 dl riven parmesan  
500 g räkor, gärna färska  
svartpeppar

**Gör så här:**

1. Skär ner purjolök och vitlök i små bitar, fräs i lite olja i en gryta. Stek på medelvärme tills purjolöken mjuknat.
2. Tillsätt fisksås, grädde, vin och chiliflakes. Låt koka upp och koka utan lock på medelvärme i cirka 5 minuter.
3. Finhacka persilja och blanda i tillsammans med citron och riven parmesan.
4. Skrapa ur musslorna ur skalerna, spara ett par till dekoration.
5. Blanda i musslor, skalade räkor och nykokt pasta i såsen. Smaka av med svartpeppar. Rör om ordentligt.

## Att toppa med

**Ingredienser:**

färsk persilja  
riven parmesan

**Gör så här:**

1. Servera skaldjurspastan i skålar och toppa med finhackad persilja och riven parmesan.
2. Häll upp ett glas av det svala vinet, servera skaldjurspastan och låt fredagsmyset börja!



Spara i lista

## CHILL OUT Chardonnay Australia

Systembolagsnummer: 22280

209,00 kr

---

Till min skaldjurspasta passar ett glas chardonnay utmärkt. Prova denna Chardonnay från Australien, ett medelfylligt och smakrikt vitt vin med en mjuk och frisk smak av citrus, honung samt viss smörighet. En perfekt match till fisk, skaldjur och skaldjurspasta!

### Se också



### Vitlöksdoftande skaldjurspasta med kräftor och musslor.

Kräftstjärter och vongolemusslor gör den här pastan sagolik. Lägg lite tid på att steka lök och vitlök riktigt mjuka så de blir löjligt söta och goda.

**Läs mer**

---



## Solgul fisksoppa med torsk och lax.

Ett riktigt bra basrecept på fisksoppa med torsk, lax och saffran som du kokar på 30 minuter.

[Läs mer](#)

---



## Gratinerade havskräftor med hemgjord aioli.

Ett stort fat med gratinerade havskräftor, hemgjord aioli, ett gott surdegsbröd och ett väkylt glas vitt vin på druvan Alvarinho. En riktigt lyxig sommarmiddag!

[Läs mer](#)

---

Utskrift