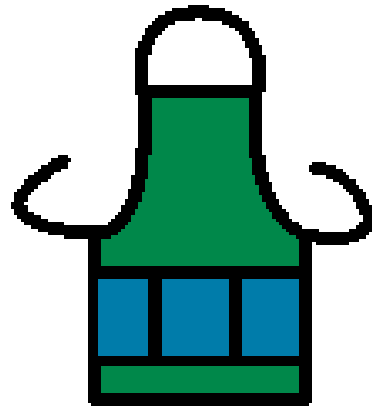


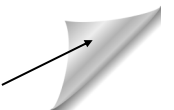
Rjómalagað pestó-pasta með risarækjum





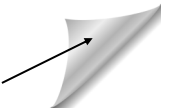
Þvoið hendur.

Setjið á ykkur
svuntu.



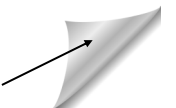


Setjið 1 matskeið
af olíu á heita
pönnu.



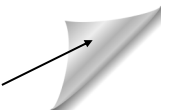


Pressið 2
hvítlauksgeira með
hvítlaukspressu og
steikið á pönnunni
með olíunni.



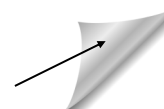


Setjið 1 dl af grænu pestó á pönnuna og hrærið vel í blöndunni.





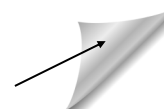
Setjið 3 dl af rjóma
á pönnuna.





Setjið eina teskeið af salti á pönnuna.

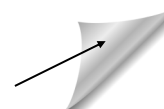
Hrærið vel í blöndunni.





Setjið eina teskeið af pipar á pönnuna.

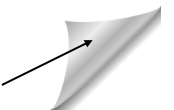
Hrærið vel í blöndunni.





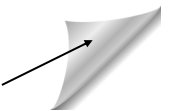
Setjið eina teskeið af chilli kryddi á pönnuna.

Hrærið vel í blöndunni.



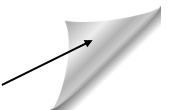


Setjið um 200 gr af
risa rækjum á
pönnuna og eldið
þær í sósunni.





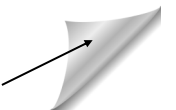
Sjóðið pasta í potti í
2 mínútur.





Hellið pastanu yfir í sigti og sigtið vatnið frá.

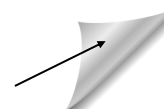
Hellið síðan pastanu yfir á pönnuna.





Setjið öskju af litlum
tómötum á
pönnuna.

Blandið öllu vel
saman.





Færið yfir á disk og njótið.

Gott er að bera fram með parmesanosti og ferski basil.