



Pasta med skaldyr i safransauce

Safran er et meget specielt krydderi, som giver en vidunderlig duft, delikat smag og ikke mindst en smuk farve. Hvis man kan lide kammuslinger og andre skaldyr, så er denne ret lige sagen. Også fornem som forret til gæster. Vil du opnå et himmelsk "vin&mad"-match, så husk, at saffron elsker Riesling-druen.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 25 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 1 finthakket løg
- 1 presset hvidløgsged
- 3 forårsløg i tynde skiver (både det hvide og noget af det grønne)
- 3 spsk. olivenolie
- 2 dl fløde
- 2 dl mælk
- ½ dl hvidvin
- ½ fiskebouillonterning
- 1 friskhakket chili (evt.)
- 1 knivspids safran (nogle få stilke)
- ½ tsk. paprika
- Havsalt og friskkærnet peber
- 260 g kammuslinger
- 260 g store rejer, muslinger eller blæksprutter
- 400 g pasta (fx sløjfer, muslinger eller [Casareccia](#))

Pynt: Limebåde og friskhakket persille

Tilbehør: godt ciabattabrød

Fremgangsmåde

Sæt vand til pasta til at koge.



Til denne ret anbefaler vi



Riesling Tradition

Vins Sipp Mack

Alsace, Frankrig

Varenr. 1535436



Murphy-Goode Chardonnay

Murphy-Goode Winery

Californien, USA

Varenr. 6445236



Riesling Trocken, Forster Ungeheuer

Spindler Lindenhof

Pfalz, Tyskland

Varenr. 4258036





Varm olivenolien på en stegepande, og svits løg og hvidløg i 5 min., uden at de tager farve. Kom forårsløg, fløde, mælk, hvidvin, bouillonterning, chili, havsalt, peber og safran i. Lad simre i 5 min. Rør en gang i mellem, og se den flotte safranfarve komme frem.

Kog pasta som anvist på pakken. Lige når pastaen er ved at være klar, kommes kammuslinger og skaldyr i safransaucen og varmes godt igennem - ca. 5 min. Pas på, for meget tid vil gøre skaldyrene seje.

Hæld pastaen i et varmet serveringsfad, og hæld skaldyrssaucen over. Pynt med limebåde, og drys med persille.