

# Lettvint pasta med krabbe, chili og hvitløk



Krabbe! Vart du skræmt no? Ser for deg knusing av krabbeklør, kampen om å få levende, krypende skalldyr ned i kokende vann eller kanskje en tur ut i sterk kuling for å dra inn dagens fangst? Nei, du kjenner vel a' Bollefrua? Vi gjør det enkelt! Kjøp ferdig kokt og rensset krabbe på butikken, så kan du le hele veien hjem til middagsbordet.

**Til ca to porsjoner trenger du:**

*150 g ferdig rensset og kokt krabbekjøtt*

*0,5 rød chili, hakket*

*2 fedd hvitløk, hakket*

*0,5 ts havsalt*

*ca 0,75 dl god olivenolje*

*skall og saft av 0,5 økologisk sitron*

*250 g tørr linguine pasta (eller bruk spagetti)*

*en håndfull bladpersille, hakket*

*en håndfull ruccola*

*salt og pepper*

1. Sett over en stor gryte med vann.

2. Ha hvitløk, chili og olje i en morter og knus til en røre. Ha i krabbekjøtt og olje (evt ha alt over i en bolle om morteren din ikke er stor nok. Bruk en gaffel til å blande alt. Tilsett revet sitronskall og smak deg frem med sitronsaft og litt pepper.

3. Kok pastaen etter anvisning på pakken. Hell vannet av pastaen og ha tilbake i gryten. Tipp sausen over i pastaen og bland godt. Tilsett ruccola og persille og rør igjen. SPIS.

Oppskriften er fra Nigella Lawson.