

Jättirapuja ja vaniljavoipastaa

Vaniljaisen rapupastan seuraksi sopivat raikkaat ja riittävän hapokkaat valkoviinit.



AINEKSET

12–16 pakastettua, raakaa jättikatkarapua

500 g spagettia

vettä, suolaa

VANILJAVOI

125 g voita

1 vaniljatanko

1 1/2 dl parmesaania

1/2 dl silputtua lehtipersiljaa

1/2 tl suolaa

vastarouhittua mustapippuria



ÄYRIÄISET



4 HLÖ



15-30 MIN

VALMISTUSOHJEET:

1 Sulata jättikatkaravut.

2 Valmista vaniljavoit: Silppua lehtipersiljaa. Vaahdota huoneenlämpöinen voi ja mausta se reippaasti suolalla ja pippurilla. Lisää voivahtoon silputtu persilja ja halkaistun vaniljatangon sisus.

3 Ota 2 rkl vaniljavoita sivuun jättirapujen pariloimista varten. Sekoita parmesaaniraaste loppuun vaniljavoihin.

4 Keitä pasta reilulla suolalla maustetussa vedessä pakkauksen ohjeen mukaan.

5 Paista jättikatkaravut parilapannulla vaniljavoissa pastan kiehuessa. Valuta pasta.

6 Laita pasta kulhoon vaniljavoin kanssa ja sekoita kunnes voi sulaa. Jaa se annoslautasille ja pane jokaiseen annokseen 3–4 tulikuumaa jättikatkarapua. Tarjoa heti.