**Svart pasta med scampi**

Linguine med en unik svart farg. Den naturlige smaken av blekksprutblekk. Her serverer jeg den med scampi og tomat. Bruker krydder fra vår egen serie til denne retten. Pastaen selger vi foresten også i nettbutikken vår.

**Du trenger**

(Til 3 personer)

250 gram svart pasta

600 gram rå scampi

1 ts kvernet salt

1-2 ts Kruttønna, litt etter ønske (chilikrydder)

1-2 ts Åndens makt, litt etter ønske (hvitløkskrydder)

2-3 ss olje til steking

1 rødløk

0.5 dl av pastavannet

10-12 små tomater

Kvernet pepper

Frisk persille

**Slik gjør du**

Først tiner du og krydrer scampi i god tid før middag. Burde ligge i krydder minst 2-3 timer.

Kutt opp løk i terninger

Del små tomater i to

Kok pasta etter anvisning på pakken

Varm opp en panne med olje. Fres løken blank før du tilsetter scampi. Stek til scampi blir rosa.

Tilsett litt pastavann

Bland inn pasta og tomater

Topp med kvernet pepper og frisk persille før servering