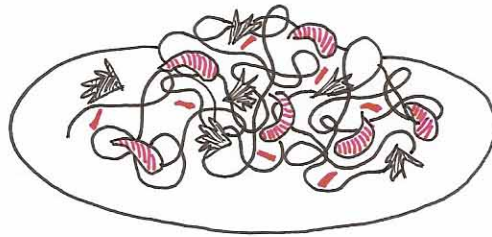


Spaghetti met rivierkreeftjes in kokossaus

Bereiden: 20 minuten

Nodig:

- 400 g spaghetti
- 400 g rivierkreeftjes (2 bakjes)
- 400 ml kokosmelk (2 blikken)
- Stukje verse gember (\pm 5 cm)
- 1 Spaanse peper
- 2 flinke tenen knoflook
- bosje verse koriander
- scheut vissaus
- scheut olie (olijf/zonnebloem)



Doen:

Zet een grote pan op met water voor de spaghetti.

Haal de rivierkreeftjes alvast uit de koelkast.

Schil de gember en knoflook en hak in kleine stukjes. Snij de peper (met pitjes en al) in ringetjes. Doe een scheut olie in een wok en fruit de gember, knoflook en peper zachtjes. Giet de kokosmelk erbij en een scheut vissaus.

Laat op niet al te hoog vuur rustig borrelen & inkoken onder af & toe roeren.

Doe in de tussentijd de spaghetti in het kokende water, voeg zout toe.

Hak de koriander fijn, maar bewaar wat blaadjes voor de garnering. Giet de net garen spaghetti af in een vergiet en doe bij de saus in de wok.

Voeg de rivierkreeftjes en gehakte koriander toe en schep alles nog 1-2 minuut om. Voeg evt. wat zout toe.

Serveren:

In warme diepe borden met wat blaadjes koriander erover gestrooid.

Lekker met: salade van rode tomaten (zonder pitjes) met rode ui en een lichte dressing.

Tip!



rivierkreeftjes pas op het laatst erin, anders worden ze taai

of maak de saus (zonder kreeft/koriander) alvast van tevoren, dan kunnen de smaken nog beter intrekken

Tip!

Dan later wel weer opwarmen natuurlijk

