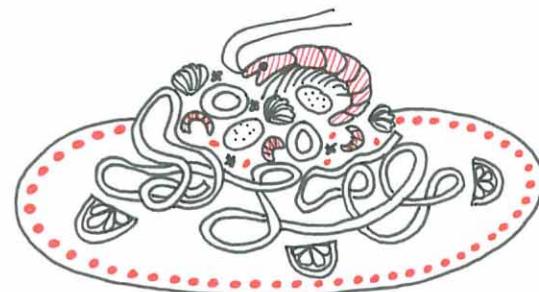


Tagliatelle frutti di mare (4 personen)

Bereiden: 10 minuten
(+ evt. ontdooien)

Nodig:

400 g verse tagliatelle
400 g gemengde zeevruchten
4 mooie gamba's of rivierkreeftjes
bosje platte Peterselie
1 sjalotje
1 knoflookteentje
1 rode peper
Scheutje room
Scheutje Calvados of cognac
1 Citroen
Olijfolie



Doen:

Belangrijk: als je dieprries zeevruchten gebruikt moet je ze eerst laten onttdooien. Omdat de bereidingsijd van dit gerecht zo kort is, zouden ze anders van binnen koud blijven.

Breng een grote pan water (+zout) aan de kook voor de tagliatelle.

Snipper het sjalotje. Verhit wat olie in een koekenpan en fruit het sjalotje op zacht vuur zacht & glazig (\pm 2 minuten). Snij de rode peper (zonder zaadjes) en de knoflook in kleine stukjes en doe erbij. Voeg dan alle zeevruchten, incl. gamba's of rivierkreeftjes, toe en bak \pm 2 minuten al omscheppend op hoog vuur.

TIP! Laat intussen de pasta in het kokende water glijden en kook ze 'al dente' in ± 5 minuten (kijk op de verpakking).

Blus de zeevruchten af met de sterke drank en laat de alcohol even verdampen. Giet er een scheutje room bij en voeg wat fijngesneden Peterselie toe. Hou evt. warm op een plaatje als de pasta nog niet gaar is.

TIP!

Verse pasta is veel lekkerder en nog sneller klaar.



Servieren: Giet de pasta af en verdeel over 4 voorverwarmde borden. Schep de frutti di mare erover. Zorg dat de gamba's/rivierkreeftjes bovenop liggen, ter garnering. Serveer met plakjes citroen.



Borden voor-verwarmen	A: Magnetron: 1 minuut	B: oven: 5 minuten op 100 °C	C: in de gootsteen met heet water: 5 minuten
-----------------------	---------------------------	---------------------------------	---

TIP!