

Tagliatelle frutti di mare (4 personen)

Bereiden: 10 minuten
(+ evt. outdooien)

Nodig:

- 400 g verse tagliatelle
- 400 g gemengde zeevruchten
- 4 mooie gamba's of rivierkreeftjes
- bosje platte peterselie
- 1 sjalotje
- 1 knoflookteen
- 1 rode peper
- scheutje room
- scheutje calvados of cognac
- 1 citroen
- olijfolie



Doen:

Belangrijk: als je diepvries zeevruchten gebruikt moet je ze eerst laten outdooien. Omdat de bereidingstijd 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.



Laat intussen de pasta in het kokende water glijden en kook ze 'al dente' in \pm 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 fijngehakte peterselie toe.
Hou evt. warm op een plaatje als de pasta nog niet gaar is.



Serveren: 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 partjes citroen.



Borden voorverwarmen

A: Magnetron: 1 minuut

B: oven: 5 minuten op 100 °C

C: in de gootsteen met heet water: 5 minuten