

Spaghetti met Garnalen

Ingrediënten 4 personen	Bereidingswijze
• 400 gram spaghetti • 400 gram scampi's, gepeld • Olijfolie • 2 t knoflook • 4 ansjovisfiletjes • 1 sjalot of rood uitje • Handvol peterselie • Zout • Peper	• Spaghetti al dente koken (2 minuten korter dan op de verpakking staat aangegeven). • Vang wat kookvocht op bij het afgieten. • Spoel de spaghetti koud af en laat uitlekken. • Smelt de ansjovis, knoflook en ui langzaam in de olie totdat de ansjovis nagenoeg is opgelost en de ui glazig. • Voeg de garnalen toe en laat net aan gaar worden. • Spaghetti toevoegen warm laten worden onder voortdurend omscheppen. • Voeg een scheut kookvocht toe en de verse peterselie en roer kort door. • Meteen serveren.
Hulpmiddelen	Tips
	Verwarm de borden voor
Bron:	
Eigen recept	