

Ingrediënten

- 1 ui
- 1 teen look
- 16 scampi (gepeld)
- mespuntje saffraan
- 1 glas witte wijn
- 150 ml visbouillon (3/4 blokje)
- 100 ml room
- +- 5 asperges
- handje vol diepvrieserwtjes
- 250 gram pasta
- peper en zout
- boter
- basilicum



Recept

1. **Snijd** een ui fijn, **bak** aan in een klontje **boter**. Gebruik een grote pot zodat je daarna de pasta door de saus kan roeren. Voeg een fijngemaakt teentje **look** en de **scampi** toe. Blus met een glas witte wijn en laat inkoken. Voeg de **visbouillon** toe samen met een mespuntje **saffraandraadjes**. Werk af met de **room**. Laat op een zacht vuurtje inkoken.
2. **Schil** de witte asperges en snijd het poepje er van af. Snijd ze vervolgens in 3 stukken. **Kook** ze gaar in **gezouten water**, prik er in met een mesje om te zien of ze gaar zijn, en haal ze uit de pot. Je kan deze pot opnieuw gebruiken om er de pasta in te garen.
3. **Kook** de **pasta** beetgaar, giet af en roer de pasta door de saus. Laat nog 30 seconden goed doorkoken en voeg terwijl ook de **diepvrieserwtjes** toe. Die hebben niet veel tijd nodig.
4. **Server** en werk af met **peper, zout en verse basilicum**.

Bron



Sabina Lemmens

8 april om 11:06

<https://www.facebook.com/groups/libellelekkerkookclub/permalink/769675993561000/>

Info Martine Lycke 12/04/2020

Aanbakken in grote pan:
1 bosje Groene Asperges
1 Courgette
+ Diepvrieserwtjes
En opzijzetten

Klontje boter
1 ui
Look
Scampi

Scampi eruit nemen

+ 200 ml witte wijn
Laten inkoken
+ $\frac{3}{4}$ blokje visbouillon
Saffraandraadjes
Gedroogde Basilicum
100 ml room
Zacht vuurtje inkoken

+ groentjes
+ pasta
P&Z

Fotos

