

Ingrediënten

- 1 zak zoetwatergarnalen p.p.
 - 250 ml (magere)room
 - 250 à 300 gr (verse) tagliatelle
 - Grove steakpeper
 - 1 teentje look
 - Kippenkruiden (?) / of peper en zout
 - Peper
 - Oliefolie & arachideolie of boter
-

Recept

- Pel de zoetwatergarnalen/scampi's een 2tal uur voor opdienen
 - Snij het teentje look heeeeIII fijn of pers het en voeg bij de scampi's
 - 1 eetlepel olijfolie toevoegen
 - Peper toevoegen naar smaak
 - Goed omroeren en laten trekken in de koelkast

 - Room in kookpot gieten
 - Witloof in kleine stukjes snijden en bij de room voegen
 - 1 koffielepel kippenkruiden toevoegen
 - Witloof in de room laten sudderen tot hij zacht is. Regelmatig roeren

 - Ondertussen een beetje arachideolie/boter in een pan doen en scampi's langs beide kanten bakken

 - Ondertussen kook je ook de tagliatelle (in zout water met een beetje olijfolie)
 - Tagliatelle afgieten, eventjes spoelen onder koud water, 2el olijfolie in de kookpot doen, tagliatelle toevoegen, steakpeper toevoegen, goed omroeren tot tagliatelle weer goed warm is

 - Tagliatelle op bord schikken, witloof met een beetje saus erop doen en bovenop de scampi's
-

Bron



<http://www.langsvlaamsewegen.be/scampis-met-witloof-en-tagliatelli/>
Niet meer actief, nazicht 07/03/2018
