

Ingrediënten

Tagliatelle
1 Knorr Light bouillonblokje gevogelte
500 ml water
Olijfolie
Sjalot
Look
Scampi
Mantelschelpen
Wortelen
Room
Parmezaan



Recept

Kook water met wat zout en maak de tagliatelle klaar.
Verwarm water in microgolf en laat bouillonblokje erin smelten.
Versnipper sjalot en look (naar believen)
Zet pan op vuur met olijfolie en voeg sjalot en look aan toe. Bak tot ui glazig is.
Voeg scampi's (als het snel moet : gepelde scampi/garnalen uit diepvries waar darmkanaal verwijderd is) en laat meebakken, voeg na enkele minuten mantelschelpen toe (te verkrijgen in diepvries bij Delhaize). Deze laatste slechts enkele minuten meebakken.
Verwijder scampi's/garnalen en mantelschelpen, dek deze af met aluminiumfolie om warm te houden.
Voeg in pan bouillon toe met wortelen. Laat inkoken samen met room (ook naar believen)
Tot wortelen gaar zijn.
Voeg scampi's/garnalen en mantelschelpen opnieuw toe om efkes terug op te warmen.
Vermeng met tagliatelle en strooi Parmezaan over.

Bron

Martine Lycke 21/10/2012