Ingrediënten

500 g Spaghetti al
Nero di Seppia, merk Dalla Costa (Makro)

Saus:
2 sjalotjes
2 laurrierbladen
Gedroogde tijm
600ml (1,5pot) visfond Lacroix (Colruyt)
1 doosje room 200ml (Lidl)
1el peterselie

Vis:
500 g gepelde garnalen

Parmezaan of gewoon gemalen kaas, naar believen

Recept

Begin met de saus :
Meng de ingrediënten en kook tot meer dan de helft in.

Zet water op voor de spaghetti en voeg wat zout toe. Spaghetti 11 min koken en afgieten, wat olijfolie op gieten om plakken te vermijden.

Als de saus tot de helft ingekookt is, zeef deze en doe opnieuw in de kookpot.

Voeg garnalen en peterselie toe en laat efkes opkoken.

Giet saus met garnalen over de spaghetti en werk af met kaas of parmezaan.

Bron

Martine Lycke 03/03/2013

© Martine Lycke, Kookpassie, www.kookpassie.be