



Pasta met zonnige saus



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

olijfolie
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
3 takjes rozemarijn (fijngesneden)
1 venkelknol (fijngesneden)
1 spaans pepertje (ontpit en fijngesneden)
16 scampi's (gepeld en ontdarmd)
1 bakje kerstomaat (gehalveerd)
2 1/2 deciliter rosé
peper en zout
16 inktvisringen (gepaneerd, kant-en-klaar)
400 gram spaghetti
1 bosje dille
1 limoen (geraspte schil)

Bereidingswijze

- 1.** Verhit een scheut olijfolie in een pan en fruit de knoflook glazig met de rozemarijn, de venkel en het Spaanse pepertje.
- 2.** Dep de scampi's droog en voeg ze toe. Laat even meebakken tot ze gaar zijn.
- 3.** Voeg de kerstomaten toe en overgiet met de rosé. Laat even inkoken. Breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Bak de inktvisringen apart.
- 5.** Kook de spaghetti gaar in lichtgezouten water en giet af. Meng met de saus.
- 6.** Werk af met dille en limoen.