

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.**