



Linguine met scampi, venkel en kerstomaatjes



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram linguine
400 gram tijgergarnalen (fisker daily, EP. 16/20)
2 sjalotten (zeer fijngesneden)
1 venkel (in reepjes gesneden)
1 bakje kerstomaten (gehalveerd)
1 platte peterselie (fijngesneden)
olijfolie
1 peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Kook de pasta in lichtgezouten water al dente. Giet af maar hou een pollepel van het kookvocht apart. Laat uitlekken.
- 2.** Pel de scampi's en verwijder het darmkanaal.
- 3.** Verhit een scheut olijfolie in een pan en bak hierin de scampi's tot ze een mooi goudbruin korstje hebben. Kruid met peper en zout. Haal de scampi's uit de pan en zet opzij.
- 4.** Doe in dezelfde pan terug een flinke scheut olijfolie en stoof hierin de sjalot en de venkelreepjes.
- 5.** Voeg de scampi's en de kerstomaatjes toe en laat even meestoven.
- 6.** Roer de linguine voorzichtig onder de saus.
- 7.** Voeg een beetje van het kookvocht toe.
- 8.** Werk af met de fijngesnipperde bladpeterselie. Breng op smaak met peper en zout.