

T LEF donderdag 18 november 2010

TAGLIATELLE MET SCAMPI IN ROOMSAUS

Ingrediënten

- *tagliatelle*
- *1 wit van prei*
- *3 tomaten*
- *2 wortelen*
- *1l visbouillon*
- *500 gr scampi*
- *3 sjalotten*
- *knoflook*
- *room +tomatenpuree*

Bereiding

Scampi pellen, darmkanaal verwijderen (pellen bewaren).
Tomaten pellen, zaadjes verwijderen en in kleine blokjes snijden
Wortelen schillen en in kleine blokjes snijden (112 cm x 112 cm)
Sjalotten en look zeer fijn snipperen
Prei fijn snijden en lichtjes stoven, wortelen licht koken
Sjalotten en look aanbakken, pellen van scampi bijvoegen en stoven
Visbouillon toevoegen laten inkoken met tomatenpuree en zeven
Room, prei en wortelblokjes bijdoen en afsmaken met pezo
Tagliatelle al dente koken volgens voorschrift
Scampi snel bakken

Serveren:

Tagliatelle midden op het bord, saus rond en op de pasta napperen, 2 à 3 scampi er op leggen, tomatenblokjes erover en afwerken met zeer fijn gehakte peterselie.

www.tlef.be