



Hoofdgerechten

Linguine met witte wijn, verse kruiden en grijze garnalen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram grijze garnalen
150 gram zongedroogde tomaten
120 milliliters droge witte wijn
40 gram parmezaanse kaas
2 eetlepels tomatenpuree
400 gram linguini
3 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
1/2 citroen (sap en geraspte schil)
1 bosje basilicum
1 ui (gesnipperd)
2 lookteentjes
rucola
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de pasta beetgaar in licht gezouten water. Mix de zongedroogde tomaatjes glad.

Fruit de ui met de geperste look in hete olijfolie. Voeg de tomatenpuree toe en roerbak 2 minuten. Blus met de witte wijn, doe er de gemixte tomaatjes bij en laat 5 minuten op een laag vuur sudderen.

Giet de pasta af en bewaar een beetje van het kookvocht. Hussel de pasta onder de saus. Voeg de garnalen, het citroensap, peterselie en de helft van de rucola toe en giet er eventueel een beetje van het kookvocht bij om de saus iets aan te lengen. Kruid met peper en zout.

Verdeel de pasta over vier borden en strooi er wat geraspte citroenschil, de rest van de rucola en het basilicum over. Werk af met geraspte Parmezaanse kaas.

Keukenbenodigdheden

Mixer

