



Spaghetti con pesce, aglio e olio

2 PERSONEN

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  225 g spaghetti (vers of gedroogd)
-  ¼ bol knoflook, gepeld
-  4 el olijfolie
-  2 stukken witvis naar keuze
-  ½ tl gedroogde rode chili
-  ¼ citroen, het sap
-  handje bladpeterselie, fijngehakt
-  geraspte Parmezaanse kaas (optioneel)
-  zout

ZO MAAK JE HET

1. Zet een pan met ruim gezouten water op het vuur en breng aan de kook.
2. Kook de spaghetti al dente, volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Snijd ondertussen de knoflook in dunne plakjes.
4. Verwarm de olijfolie in een ruime koekenpan op laag vuur.
5. Bak de knoflook rustig in de warme olie.
6. Houd het goed in de gaten: de knoflook mag absoluut niet verbranden.
7. Voeg zodra de knoflook lichtbruin kleurt de witvis toe met de huid naar beneden.
8. Bak de vis tot de huid begint los te laten van de pan en draai daarna om.
9. Bak de vis tot hij een goudbruin korstje heeft en gaar is.
10. Haal de vis uit de pan en voeg de gedroogde chilivlokken toe.
11. Giet de spaghetti af, maar houd een half kopje pastawater achter.
12. Doe de pasta bij de knoflookolie in de pan en bestrooi met de peterselie.
13. Meng door elkaar en roer er eventueel wat van het pastawater doorheen om de spaghetti romig te maken.
14. Knijp de ¼ citroen erover uit.
15. Verdeel de vis en pasta in aglio e olio over de borden.
16. Bestrooi eventueel met Parmezaanse kaas en serveer.



BRON: culy.nl