



Mediterrane linguine met knoflook en garnalen

2 PERSONEN

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 200 g linguine
- 🍴 2 el olijfolie extra virgine
- 🍴 ½ bosje platte peterselie (steeltjes en bladeren fijngehakt)
- 🍴 1½ teen knoflook fijngehakt
- 🍴 1 el tomatenpuree
- 🍴 2 ansjovis in olie, uitgelekt en fijngehakt
- 🍴 ½ tl chilivlokken
- 🍴 250 g cherrytomaten
- 🍴 125 ml droge witte wijn
- 🍴 10 grote garnalen gepeld (met de staartjes intact) en schoongemaakt
- 🍴 15 g ongezouten boter
- 🍴 25 gram geraspte Parmezaanse kaas + extra voor garnering

MATERIAAL: grote pan, koekenpan, pureestamper

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een grote pan water aan de kook.
2. Voeg zout toe aan het water en kook de pasta volgens de instructies op de verpakking.
3. Giet de pasta af, maar bewaar 60 ml van het kookwater.
4. Verhit intussen olie in een grote, diepe koekenpan.
5. Voeg de peterseliesteeltjes, knoflook, ansjovis, chilivlokken en een ¼ tl verse zwarte peper toe.
6. Bak ongeveer 30 seconden.
7. Voeg de tomaten toe en bak deze 1-2 minuten totdat ze zacht zijn.
8. Blijf de tomaten goed roeren.
9. Voeg nu de tomatenpuree toe en bak deze ook 1-2 minuten mee.
10. Gebruik dan een pureestamper om de tomaten licht te pletten.
11. Kook de saus 2-3 minuten, terwijl je af en toe roert.
12. Voeg dan de wijn en garnalen toe, roer goed en laat sudderen.
13. Kook 2-3 minuten totdat de garnalen nét doorbakken zijn en roer dan de boter door de saus.
14. Voeg de pasta en het bewaarde kookwater toe.
15. Roer goed totdat de saus goed aan de pasta blijft plakken.
16. Strooi de peterseliebladeren en Parmezaanse kaas over de pasta en voeg zout en peper naar smaak toe.
17. Serveer meteen met de extra Parmezaanse kaas.

BRON: deliciousmagazine.nl

