



Mediterrane spaghetti met garnalen

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍝 150 g spaghetti
- 🍤 8 ongepelde, rauwe grote garnalen
- 🌶️ 2 tl rozenharissa
- 🌿 ½ bosje bladpeterselie (15 g)
- 🍋 1 citroen
- 🌿 1 el olijfolie
- 🧂 zeezout
- 🌶️ zwarte peper

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking in een pan gezouten kokend water.
2. Pel intussen de garnalen, maar bewaar de kop en laat de staart zitten.
3. Maak een klein sneetje in de rug om de darm te verwijderen, waardoor ze tijdens het bakken mooi opkrullen.
4. Hussel de garnalen met de harissa door elkaar en laat ze even marineren.
5. Zet de koppen met 1 eetlepel olijfolie in een grote koekenpan op matig vuur en bak ze rondom goudbruin terwijl je regelmatig blijft roeren en ze zachtjes platdrukt om de smaak eruit te persen.
6. Hak de bovenste helft van de peterselie grof en zet de blaadjes opzij.
7. Snijd de steeltjes fijn en doe ze met een snuf zeezout en zwarte peper in de pan.
8. Bak ze 1 minuut, leg de gemarineerde garnalen in de pan en bak ze 1 minuut aan elke kant.
9. Schep met een keukentang de pasta in de pan, pers de helft van het citroensap erbij, strooi de peterselie erover en hussel alles goed.
10. Voeg zo nodig een scheutje van het kookwater toe.
11. Vis de krokante koppen uit de pan, gooi ze weg.
12. Snijd de resterende halve citroen in partjes en geef ze erbij om erover uit te knijpen.

BRON: culy.nl

