

Pasta met garnaal en courgette linten



Benodigheden voor 4 personen:

- ❖ 400 gram papardella
- ❖ 1 grote courgettes in linten
- ❖ 40 gram amandel schaafsel licht opgebakken
- ❖ 1 zakje saffraan
- ❖ 1 bouillon blokje
- ❖ 2 glazen witte wijn
- ❖ 400 gram grote rauwe gambas met kop en staart
- ❖ 1 el olie
- ❖ ½ bakje mascarpone room om te koken.
- ❖ kruiden (bieslook, peterselie, knoflook, tijm)
- ❖ 2 tenen knoflook
- ❖ Zout/peper

Bereidingswijze:

Kook het visafval ongeveer 5 minuten in een groot glas witte wijn met wat aangefruite knoflook, zeef tot er een mooie visbouillon overblijft, voeg de saffraan toen en een half bakje mascarpone om te koken. en voeg dan de tijm en de garnalen toe. Kook de pasta samen met de courgette linten in bouillon en laat uitlekken. Laat alles nog heel even doorkoken en voeg dan de pasta toe, schud de pan om gelijkmatig te verdelen.

Verdeel over de borden en bestrooi met amandel schaafsel.