

Pasta met scampi's

Ingrediënten

300 g pasta (spirelli's, penne, tagliatelli)
4 tomaten
1 broccoli
20 scampi's
2 dl room
0 peper
0 zout
1 l visfumet

Bereidingswijze

- Pel de tomaten (emonderen). Hiervoor ga je als volgt te werkt:
 - * Verwijder de harde kern
 - * Maak een kruisje in de bovenzijde van de tomaat
 - * Leg de tomaat 10 seconden in kokend water
 - * Haal vervolgens de tomaat uit het water en leg in ijswater
 - * Pel de tomaat
- Snij de tomaat in blokjes.
- Pel de scampi's en verwijder het darmkanaal.
- Kook de scampi's in de visfumet tot ze bijna gaar zijn.
- Snij de broccoli in kleine roosjes en kook deze vervolgens in de visfumet van de scampi's.
- Kook vervolgens de pasta in de visfumet. Voeg er wat extra water en zout aan toe. Kook de pasta al

Pasta met scampi's

dente.

- Breng vervolgens 2 dl room aan de kook en voeg er 1/2 dl visfumet aan toe. Smaak af met peper en zout.

- Meng vervolgens de pasta, broccoliroosjes, tomatenblokjes en scampi's onder de roomsaus.

Smakelijk!