



Linguine met zeevruchten

Ingrediënten: (4 personen)

- 400 g spaghetti
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, gesnipperd
- 4 tomaten, ontveld en ontpit, in blokjes
- 2 theelepels sambal badjak
- 300 g (diepvries) fruits de mer
- 3 eetlepels peterselie, fijngehakt
- 50 g Parmezaanse kaas, geraspt

Bereidingswijze

- Kook de spaghetti beetgaar volgens de gebruiksaanwijzing. Verhit de olie in een wok of hapjespan en fruit de ui en knoflook zachtjes aan. Schep de tomaten en sambal erdoor en laat het geheel ca. 3 minuten zachtjes sudderen.
- Schep de fruits de mer erdoor en verwarm de saus nog ca. 5 minuten op zacht vuur. Voeg zout en peper naar smaak toe en schep op het laatste moment de peterselie erdoor.
- Giet de spaghetti af en schep de spaghetti in pastaborden. Verdeel de saus erover en strooi de Parmezaanse kaas erover.

