

TAGLIATELLE DE LUXE MET KREEFT EN COURGETTE

FEB 2024

Benodigdheden : voor **4** personen

2	st	Gekookte kreeften (evt uit de diepvies) van 500 gr elk
350	gr	Tagliatelle
1	st	Courgette – niet te klein
1	teentje	Knoflook
1,5	dl	Room
1	st	Sjalotje
35	gr	Zeekraal of ander groen
200	gr	Ricotta
		Peper, zout en olijfolie



Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Spoel 1 courgette en snij in fijne sliertjes. Met een mandoline of een dunschiller
Stoof ze kort aan in wat olijfolie.

Snij 1 of meer kreeften in twee en haal het kreeftenvlees uit de schelpen.

Haal ook het vlees uit de poten.

Snij in tamelijk grote stukken. Je moet nog zien dat het kreeft is.

Kook 350 gr tagliatelle in gezouten water zoals op de verpakking vermeld staat.

Giet af.

Snipper 1 sjalotje in wat olijfolie.

Giet hierbij 1,5 dl room en 200 gram ricotta. Meng goed

Breng opsmaak met peper en zout.

Meng er de courgettelinten door en de afgegoten pasta.

Verdeel de pastamengeling over (diepe) borden en leg er de stukken kreeft bij.

Werk af met een beetje gewassen zeekraal of eventueel wat ander groen.

Een glaasje water smaakt hier goed bij, maar t mag ook een wijntje zijn.

Smakelijk eten.

=====