

Saffraan pasta met garnalen



Ingrediënten (4 personen)

- ❖ 300 gram linguine
- ❖ 300 gram tijgergarnalen (schoongemaakt, ontpeld met staartje er nog aan en van darmkanaal ontdaan als het verse zijn, of anders uit de diepvries)
- ❖ 1 middelgrote courgettes, gehalveerd en dan in plakjes van 3mm
- ❖ 1 plukje saffraandraadjes (ca. 20 draadjes, of neem een mespuntje saffraanpoeder), maar draadjes verdienen voorkeur!
- ❖ 1 sjalotje, fijn gesnipperd
- ❖ 125ml (kook)room
- ❖ 125ml witte wijn
- ❖ ½ blokje visbouillon
- ❖ Een handvol peterselie, fijn gesneden
- ❖ 4EL olijfolie
- ❖ Zout en peper

Bereidingswijze

Week de saffraandraadjes in 2EL warm water. (Hoeft niet als je saffraanpoeder gebruikt) Kook ondertussen de linguine met wat zout en een scheutje olijfolie (tegen het plakken). Fruit sjalot in 3EL olijfolie. Voeg de courgetteplakjes erbij en bak ca. 2 minuten op laag vuur. Blus af met de wijn, voeg het halve bouillonblokje toe en laat 5 minuten (in)koken. Voeg de saffraan (met het weekwater) en de room toe en kook het geheel nog 5 minuten tot de vloeistof behoorlijk gereduceerd is. De laatste drie minuten doe je de garnalen erbij (niet langer, anders worden ze taai). Breng op smaak met zout en peper. Giet de pasta af en meng de saus erdoor. Garneer met wat peterselie en serveer.