WINEBIZZ
Excellent Wines

Tagliatelle met garnalen

Esporão Monte Velho White

4 personen - 60 minuten bereidingstijd

INGREDIËNTEN

- 300 gr tagliatelle
- 2 uien (fijngesnipperd)
- Olijfolie
- 400 ml room
- 450 gr gepelde rauwe grote garnalen
- Cognac om te flameren
- 70 gr tomatenpuree
- 800 gr gepelde tomaten (blikken)
- ½ tl chilipoeder
- Verse peterselie
- 100 gr Parmezaanse kaas

BEREIDING

Verhit een scheut olijfolie in een grote koekenpan en fruit de uien aan tot deze mooi glazig zijn.

Voeg de knoflook toe en bak even mee.

Voeg de tomatenpuree toe en bak even mee.

Voeg de room en tomaten toe en breng op smaak met peper en zout en tabasco. Laat 20 minuten rustig koken zodat de smaken goed in kunnen trekken.

Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Verhit een scheut olie in een andere pan en bak hierin de garnalen kort roze en nét gaar. Flambeer ze – eventueel – met cognac (zet hiervoor je afzuigkap uit!).

Voeg de gebakken garnalen op het laatst toe aan de saus.

Serveer de saus met de pasta en strooi de verse peterselie en/of basilicum erover. Rasp de Parmezaanse kaas erover.