



VIVA BOMMA

# Reuzegarnalen in romige tomatensaus

## INGREDIËNTEN

- 1 zak zeewater reuzegarnalen (gepeld hoeft niet)
- 300 gr tagliatelle
- 1 ui fijngesneden
- 1dl witte wijn
- (1 blokje visbouillon)
- 2 eetlepels geconcentreerde tomatenpuree
- 250 ml room
- (een mespuntje cayennepeper)
- Een handvol bladpeterselie (grof en gehakt)

## BEREIDING

1. Kook de pasta 'al dente'.
2. Roerbak de ontdooide en uitgelekte reuzegarnalen 2 min. in bakboter ( olijfolie ).
3. Haal de reuzegarnalen uit de pan en houd ze warm.
4. Fruit de ui in dezelfde pan tot deze glazig is.
5. Blus vervolgens met witte wijn en smelt er ook de visbouillon in.
6. Roer er de tomatenpuree onder en laat 5 min. doorkoken.
7. Meng de room door de saus. (en voeg de cayennepeper toe.)
8. Schep de pasta op de borden leg er de reuzegarnalen op en overgiet met de saus.
9. Werk nog af met bladpeterselie.

