

Receptidee

Romige pasta met scampi en panko

Hoofdgerecht - 4 personen

Vorbereiding: 15 minuten | Bereiding: 20 minuten



Ingrediënten

- 500 gram gepelde garnalen EPIC
- Zout
- 1 ui, gesnipperd
- 7 teentjes look, geplet
- 2 citroen
- 1 bosje platte peterselie
- 100 gram panko
- Olijfolie
- Boter
- ½ theelepel chili vlokken
- 180 ml witte wijn
- Tagliatelle of fettucine

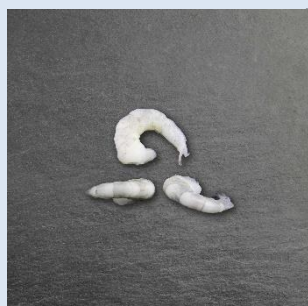
Bereiding

Laat de scampi een nacht op voorhand ontdooien in de ijskast. Dep ze droog en kruid ze met een theelepel zout. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verwarm de panko in wat olijfolie in een pan. Doe 2 van de 7 teentjes look bij in de pan. Roer voortdurend. Voeg ui, overige look en de zeste van 1 citroen toe.

Bak ondertussen ook de scampi in een andere pan. Hou ze warm als ze klaar zijn.

Voeg nu 4 eetlepels boter, 1 theelepel zout en de chili vlokken toe aan de panko. Voeg als alles mooi begint te kleuren de witte wijn toe. Laat goed inkoken. Voeg wat kookwater van de pasta toe aan de saus. Voeg de scampi toe, samen met nog enkele eetlepels boter en de gehakte peterselie.

Knijp een halve citroen uit over de pan en serveer!



Gepelde Vannamei garnalen, pull deveined
Artikelcode = PD5 16/20P

16/20 stuks/360g
5 kg karton, bulk