Pasta alla diavola



Ingrediënten

10

- 20 grote gamba's met kop
- 30 langoustines
- 500 g roomboter
- 75 g Bresc Andalusische knoflookpuree
- 500 g spaghetti
- 75 g Bresc Rode peperpuree
- 50 g Bresc WOKpeper
- 500 g Bresc Pomodori marinati
- 3 dl olijfolie
- 3 bosje bladpeterselie
- 5 citroenen
- peper en zout

Gebruikte bresc producten



Bresc Gemarineerde tomatenstukjes 1000g



Bresc Groene & rode peper WOK 450g



Bresc Rode peperpuree 450g



Bresc Spaanse knoflookpuree uit Andalusië 450g

Bereidingswijze

Verwarm de grill. Snijd de staarten van de gamba's en de langoustines in en verwijder de darmkanalen. Snijd de citroen in parten. Breng een pan water, met wat zout, aan de kook en kook de spaghetti al dente. Maak dit aan met peper, zout, olijfolie en de rode peperpuree. Smelt ondertussen de boter, voeg hier de knoflook en de rasp en sap van de citroen aan toe. Leg de gamba's en langoustines op een ovenschaal en bedruip rijkelijk met de boter en grilleer ze gaar. Meng de WOKpeper met de pomodori marinati en serveer als salsa. Serveer de gamba's en langoustines op de pasta en dresseer hier de salsa over, garneer met gehakte bladpeterselie en een citroenpartje.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000