

# Spaghetti con Gamberetti e Rucola



## Ingrediënten:

Spaghetti

Versgemalen peper en zeezout

Extra vergine olijfolie

2 tenen knoflook, fijngenhakt

1-2 gedroogde chilipepertjes, verkruimeld

Gepelde rauwe gamba's (tjergergarnalen) (ongeveer 5 p.p.)

Klein glas witte wijn

3-4 el zongedroogde tomatenpasta (of zelf zongedroogde tomaatjes pureren)

Zest van limoen en sap van 1/2 limoen

2 handen rucola, grofgehakt (of gescheurd)

## Bereiding:

Kook de spaghetti volgens de gebruiksaanwijzing al dente. Verhit, zodra het water van de spaghetti kookt, een flinke scheut olijfolie en voeg de knoflook en chili toe. Zodra de knoflook begint te kleuren, voeg je de garnalen toe. Als de garnalen roze beginnen te kleuren voeg je de wijn en de zongedroogde tomatenpasta toe. Even doorroeren en een paar minuten laten pruttelen.

De spaghetti afgieten en aan de saus toevoegen, samen met de helft van de rucola en het limoensap. Goed door elkaar husselen. Verdeel de pasta over de borden, strooi er wat van de limoen zest over en de rest van de rucola.



[www.eetcafevandekook.nl](http://www.eetcafevandekook.nl)