

Pasta met garnalen en mosselen

Hoofdgerecht voor 2 personen.

Ingrediënten:

125 gr dikke pasta

2 el olijfolie

3 dl visbouillon van blokje

250 gr bloemkoolroosjes

150 gr wortelen in plakjes

150 gr courgette in halve plakjes

1 grote ui in halve ringen

2 tenen knoflook in plakjes

150 gr garnalen

150 gr mosselvlees

1 tl paprikapoeder

1 el citroensap

4 el Parmezaanse kaas

2 el peterselie fijngehakt

1 scheutje droge witte wijn

Bereiden:

Kook de pasta beetgaar volgens de gebruiksaanwijzingen op de verpakking, giet deze af en houd ze apart.

De bloemkoolroosjes en de wortel in de visbouillon in 3 minuten beetgaar koken, giet ze af en houd de groente apart.

Verhit de olie in een hapjespan of wok en bak de ui 2 minuten, voeg daarna de courgette en knoflook toe en bak nog 2 minuten. Voeg de garnalen toe en bak 3 minuten. Doe daarna de bloemkoolroosjes en wortelplakjes samen met het mosselvlees toe en warm alles omscheppend goed door. Schenk de wijn bij het groentemengsel en roer eventuele aanbaksels goed los. Breng op smaak met peper en zout en schep de pasta door het groente/vismengsel.

Serveer op voorverwarmde diepe (pasta)borden en garneer met Parmezaanse kaas, gehakte peterselie en strooi de paprikapoeder erover.

Wijnadvies: Weissburgunder Kabinett 'Endinger Engelsberg' Weingut Knab, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort