



Spaghetti met scampi, spekjes en zongedroogde tomaatjes



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

250 gram spaghetti
800 gram scampi's (Fisker, EP)
100 gram gerookte spekreepjes (Alvo)
1/2 potje zongedroogde tomaat (Idfs, gemarineerd, in stukjes gesneden)
1 handvol pijnboompitten
1 handvol platte peterselie (fijngehakt)
1 teentje knoflook (fijngehakt)
peper en zout
olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Kook de spaghetti beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af.
- 2.** Pel en ontdarm de scampi's. Kruid met peper en zout. Verhit de olijfolie in een pan en bak hierin de scampi's goudbruin. Voeg de knoflook toe en laat meebakken.
- 3.** Bak de spekblokjes in een aparte pan alsook de pijnboompitjes.
- 4.** Meng de scampi's, de spekblokjes, de pijnboompitjes en de peterselie voorzichtig onder de spaghetti.