



Linguine met scampi en venkel



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 ui
1 rode chilipeper
boter
3 teentjes knoflook
1 theelepel venkelzaadjes
1 venkel
60 ml witte vermout (droog)
6 vleestomaten (geëmondeerd)
400 gram linguine
20 scampi's (ontdood, gepeld en darmkanaal verwijderd)
1 handvol verse oregano (of basilicum)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snipper de ui en snij de chilipeper in ringen. Bak de ui in een diepe pan glazig in een klontje boter. Voeg de chilipeper, 2 geperste lookteentjes, het venkelzaad en een snuifje zout toe. Bak gedurende 5 minuten op een zacht vuur.
- 2.** Snij de venkel in vier (bewaar het loof), verwijder de harde kern en snij de rest in reepjes. Voeg toe aan de pan en laat in ongeveer 10 minuten garen. Schep regelmatig om.
- 3.** Blus met de vermout en laat die volledig verdampen. Snij de tomaten in stukken en voeg toe. Laat nog eens 15 minuten zachtjes pruttelen. Kruid met peper en zout.
- 4.** Kook ondertussen de linguine beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Bak de scampi's rozig en gaar in een klontje boter. Pers het overgebleven lookteentje erbij en kruid met peper en zout.
- 5.** Giet de pasta af en meng onder de venkelsaus. Schep de warme scampi's er ook onder.



- 6.** Schep op een mooie serveerschaal of op borden. Werk af met oregano of basilicum en het venkelloof.