

Librije's Winkel

Spaghetti met bejaarde Reypenaer en gerookte IJsselmeerpaling

Jonnie; "Dit is de eerste maaltijd die ik voor mijn vrouw Thérèse heb gemaakt. Ik heb er goede herinneringen aan, vandaar dat dit mijn favoriete maaltijd is geworden!"

Hoofdgerecht met vis voor 4 personen.

Ingrediënten:

- 500 gram spaghetti
- Spaanse olijfolie of knoflookolie uit Librije's Winkel
- 1 teentje knoflook
- 2 sjalotjes, fijngesnipperd
- flinke scheut Prosecco
- 2 jonge preien, schoongemaakt en in ringentjes gesneden
- 250 gerookte IJsselmeerpaling in stukjes
- 1 bos platte peterselie fijngehakt
- 4 grote rijpe tomaten in blokjes
- Reypenaer kaas, geraspt
- 2 limoenen in partjes
- 2 stukjes jonge venkel (Zour-lijn: jonge venkel in het zuur)

Bereiden:

1. Kook de spaghetti in ruim water met een beetje olijfolie tot hij net niet gaar is.
2. Giet de spaghetti af in een vergiet en spoel onder stromend water koud, laat goed uitlekken.
3. Fruit de knoflook en de sjalotjes zonder te kleuren in wat olijfolie.
4. Voeg de spaghetti toe en blus met een goede scheut Prosecco.
5. Laat even met het deksel op de pan warm worden.
6. Voeg op het laatst de prei, de paling, de peterselie en de tomaat toe.
7. Schep de spaghetti goed om en serveer in een schaal met de geraspte Reypenaer en partjes limoen.

Tip:

Zo test je of de spaghetti beet gaar is; als je hem tegen een tegelmuur gooit blijft hij hangen.