

Scampi met asperges, courgette,... en tagliatelli

Recept van Marc Paesbrugge – restaurant Anthony Van Dyck (Antwerpen)

Nodig (2 pers)

300 gr langoustines of scampi (gepeld en gekuist)

1 courgette per 2 pers.

1 tomaat

½ sinaasappel

½ kilo asperges

verse koriander

roze peperkorrels

balsamico azijn

olijfolie

tagliatelli (of andere lintspaghetti)

Bereiding

Schil de asperges en snijd ze in stukken van ongeveer 5 cm lang

Pel de tomaat en snij ze in stukken.

Snijd de courgette in dobbelstenen.

Kook eerst de tagliatelli tot beetgaar.

Laat ondertussen de asperges 2 tot 3 minuten blancheren in kokend water.

Giet het water af en hou de asperges warm.

Zet de wok op een hoog vuur en bak de courgettes aan in olijfolie.

Voeg er de scampi (of langoustines) bij en laat even bakken.

Giet er het sinaasappelsap bij, alsook de asperges, tomaat en tagliatelli.

Kruid met rode peperkorrels, wat zout en balsamico azijn.

Voeg op het laatst de korianderblaadjes toe en dien direct op in een diep bord.