



Kroatië

Špagete sa morskim plodovima

Spaghetti met zeevruchten

400 gr. spaghetti
200 gr. garnalen
200 gr. inktvis
100 gr. (kam)mosselen
200 gr. crème fraîche
1 dl. witte wijn 2 dl. visbouillon
1 teentje knoflook
verse peterselie
Parmezaanse kaas
2 cl. brandewijn
olijfolie
botervet
zout en peper

Pel de knoflook en hak het samen met de peterselie fijn. Verhit de olie samen met de geklaarde boter in een pan en doe er de knoflook en peterselie in.

Doe de pasta in een pan met ruim gezouten water en kook het gaar.

Snij de inktvis in stukken, doe hem in de pan en doe er de bouillon bij. Breng het aan de kook. Dan gaan de garnalen en de mosselen erbij, samen met de brandewijn, de witte wijn en de zure room. Kruid het met peper en zout.

Meng de spaghetti met de saus en dien het meteen op. Geef er de geraspte kaas bij.