



*Elvea, een feest uit Italië*

## Strozzapreti met langoustines en datterini



### Ingredienten voor 2 Personen

4 teentjes	look
3	langoustines
50 ml	witte wijn
100 ml	water
1 eetlepel	pistachnoot
1 eetlepel	witte amandelen
4 eetlepels	olijfolie
1 handvol	bladpeterselie fijn gehakt
200 g	strozzapreti
0,50	courgette in brunoise
100 g	ELVEA gepelde datterini tomaten
	olijfolie
	peper
	zout
	verse basilicum

### Bereiding

Kook de look gedurende een tiental minuutjes in een grote pot water.

Pel de langoustines en verwijder het darmkanaal.

Bak de koppen en de schalen aan in een scheutje olijfolie. Blus met een scheutje keukenwijn en water. Laat het geheel gedurende 15 à 20 minuten inkoken op een zacht vuurtje. Giet door een zeef en vang het vocht op.

Maak ondertussen de pesto. Hak de pistachenootjes en de amandelen fijn.

Doe ze in de vijzel en voeg vervolgens de olijfolie, de bladpeterselie en de look toe. Stamp fijn tot pesto. Kook de strozzapreti al dente in een ruime pot met gezouten water.

Bak de courgetteblokjes krokant in een scheutje olijfolie. Kruid ze met peper en zout. Voeg de datterini tomaten toe en het vocht van de langoustinekoppen.

Laat enkele minuutjes sudderen in de pan.

Giet de pasta af en meng deze onder de saus samen met de pesto.

Hak de langoustines fijn en meng ze onder de pasta. Laat ze een drietal minuutjes meegaren en zet vervolgens het vuur af.

Verdeel de pasta over twee bordjes. Werk af met zwarte peper en een blaadje basilicum.

