

Ingrediënten voor 3 personen

250 g fusilli tricolore 25 g boter
25 g bloem 250 ml melk 1 kleine
ui, gesnipperd 1 (geroosterde)
paprika, in reepjes 2 el peterselie,
fijngesneden pluk
saffraandraadjes 1
kippenbouillontablet 150 ml room
(culinair) ca. 200 g zeeduivel (kan
vervangen worden door
kabeljauw, andere witvis of zalm),
in blokjes 1 bakje garnalen (125
g) zwarte peper uit de molen of
cayennepeper

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Pasta met zeeduivel, garnalen en saffraansaus

Deze romige en zonnige fusillischotel is altijd een succes. De kleuren en geuren knallen de pan uit.

Vorbereiding

In pan met dikke bodem boter laten smelten. Bloem erdoor roeren en dit mengsel 2-3 min. zachtjes bakken, zonder dat het gaat kleuren. Al roerend 1/3 van melk erbij schenken en blijven roeren tot dikke gebonden saus ontstaat. Scheut voor scheut rest van melk toevoegen en blijven roeren tot de saus mooi glad is. Bouillontablet oplossen in wat kokend water en met de saffraan en room toevoegen aan de saus. Breng op smaak met peper. Ui, geroosterde paprika en peterselie door saus roeren. (Kan een dag van tevoren).

Bereidingswijze

Pasta in 10 min beetgaar koken in pan met ruim kokend water en wat zout. Halverwege de kooktijd van de pasta de vis en garnalen door de saus scheppen. Pasta afgieten en door de saffraan-vissaus scheppen. Serveer direct in voorverwarmde pastaborden.