



Kreeft met pasta (2 november 2015)

Ik heb het recept gebruikt van <http://allrecipes.nl/recept/3021/kreeft-met-pasta.aspx>

Ingrediënten heb ik dan vertaald naar 10 man, eentje extra voor als er iets fout gaat.

Kreeft met pasta voor 10 personen

kreeft	st	10
boter	gr	125
ui	st	2,5
knoflook	teentjes	7,5
tomaatblokjes	gr	1000
of kerstomaten	bakjes	5
olijfolie		0
zout	tl	10
zwarte peper	tl	2,5
kaneelpoeder	el	2,5
room (heel vet 40%)	ml	562,5
linguine of tagliatelle	gr	1000
peterselie	bosje	2,5

Ik heb geen verse kreeft gevonden, maar wel diepvries gekookte kreeft van elk 300g. Daar zullen we wel iets mee kunnen doen zeker.

Bereidingswijze

Vorbereiding: 30 min > Bereiding: 25 min > Klaar in: 55 min

1. Een grote pan water aan de kook brengen en daarin de kreeft 6-8 minuten koken tot deze een helder rode kleur heeft.
2. Als de kreeft begint te koken **METEEN** 50 gr boter in een grote koekenpan op middelhoog vuur verhitten. Ui en 3 teentjes knoflook toevoegen en al roerend bakken zodat het vocht vrijkomt. Niet bruin laten worden.
3. De kreeft uit de pan halen en op een snijplank leggen. Met een groot mes in lengterichting halveren en de helften de vlezige kant naar beneden in de pan met ui en knoflook leggen. Ong. 3 minuten bakken.
4. Een andere pan water aan de kook brengen. Een beetje zout toevoegen plus de spaghetti en in ong. 8 minuten al dente koken. Als u tijd en energie wilt besparen kunt u de spaghetti in de pan met kokend kreeftvocht koken. Voeg dan alleen een beetje zout toe.
5. Tomatenblokjes toevoegen, het vuur hoog zetten en aan de kook brengen. Olijfolie, zout, peper en kaneel toevoegen. Al roerend 5-7 minuten laten koken. Onder constant roeren langzaam de room erbij schenken. De saus krijgt een mooie roze kleur (en ruikt heerlijk). Het vuur matig laag zetten en de saus onder af en toe roeren warmhouden tot de pasta gaar is.
6. Spaghetti afgieten en over een grote presenterschaal verdelen. Resterende boter en knoflook erdoor roeren, de tomatensaus over de spaghetti schenken met de 2 helften kreeft in het midden. Peterselie erover strooien en serveren.