



Elvea, een feest uit Italië

Spaghetti met krab



Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|---------------|--|
| 1 fles | ELVEA passata rustica met kruidentuiltje |
| 2 | sjalotjes |
| 3 | chilipepers |
| 3 teentjes | knoflook |
| 4 eetlepels | olijfolie |
| 1 koffielepel | venkelzaad |
| 3 stengels | groene selder |
| | peper |
| | zout |
| 1 koffielepel | gerookt paprikapoeder |
| 500 g | kingkrabpoten |
| 500 g | spaghetti |
| handvol | oregano |

Bereiding

Snipper de sjalotjes, de chilipepers en de knoflook.

Zet aan in een beetje olijfolie, samen met het venkelzaad.

Bak even op en voeg hierbij de in blokjes gesneden selder.

Bevochtig met de passata en kruid met peper, zout en paprikapoeder.

Zet op een laag vuur en laat 30 minuten pruttelen.

Voeg enkele minuten voor het einde de kingkrabpoten toe.

Kook de pasta al dente en giet af.

Werk af met oregano.

Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme

