

10/03/2025 - Entrée – Joep

Tagliatelle met citroenbotersaus en coquilles.



Nodig voor 2

240 g verse pasta

60 g boter

1 el olie

3 tl reepjes geraspte citroenschil

Grofgemalen zwarte peper

10 sint-jakobsschelpdieren

20 g kervelpukjes

Bereiding

Kook de pasta in ruim kokend water met zout in 4 tot 5 minuten beetgaar.

Verhit terwijl de pasta kookt de boter en de olie in een koekenpan op halfhoog vuur.

Laat hierin de citroenreepjes met peper 1 minuut bakken tot de schil zacht is.

Bak de coquilles in de citroenboter 20 tot 30 seconden per kant of tot ze beginnen te kleuren.

Schep de kervel door de uitgelekte pasta.

Schep de coquilles erover en besprenkel ze met de citroenboter.

Tip

Dit gerecht is ook heel lekker met grote garnalen of blikjes vis, bijvoorbeeld zalm ipv coquilles.