



Ingrediënten (4 personen)

- 8 pomodorie tomaten
- zout en versgemalen peper
- 1 eetlepel gehakte Italiaanse kruiden, basilicum - oregano - tijm vers of diepvries. of 2 theelepels gedroogd.
- 3 stengels bleekselderij
- 400 gram fetuchini (of ander pasta)
- 200 gram verse geitenkaas
- 30 ml halfvolle melk
- 200 ml kook room
- 16 gamba's
- olijfolie

Bereiden

Voorbereiden:

Verwarm de oven voor op 160 graden. Was de tomaten en halveer ze. Zet ze naast elkaar in een ovenschaal. Bestrooi ze met zout en versgemalen peper en de Italiaanse kruidenmix. Zet de tomaten 10 minuten in de oven. Schil de bleekselderij met een dunschiller, snijd ze in plakjes en blancheer ze 2 minuten in kokend water.

Bereiden.

Kook de pasta in 8 tot 10 minuten beetgaar in water met wat zout. Verwarm de geitenkaas, melk en room op een lage stand. Dep de gamba's droog, bestrooi ze met wat zout en peper en bak ze in de hete olijfolie 2 minuten aan elke kant. Giet de gamba's af. Verdeel de pasta en bleekselderij over 4 borden. Verdeel de tomaten en gamba's erover en giet de saus over de pasta met de gamba's.

Tips.

- De geitenkaas kan worden vervangen door roomkaas.
- Neem in plaats van fettuchini penne of spaghetti.
- Schenk er een heerlijke frisse witte Italiaanse wijn bij.

