

linguine met radijsjesloof

no waste cooking



INGREDIËNTEN

- * 400 gr linguine
- * 250 gr radijzen met loof
- * 2 sjalotten
- * 2 dl droge witte wijn
- * 2 theelepels citroensap
- * 250 gr scampi
- * 75 gr pijnboompitten
- * 80 gr geraspte Parmezaanse kaas
- * olijfolie
- * peper & zout

DE LINGUINE

Rooster de pijnboompitten in een droge pan. Snijd de radijzen in plakjes en het loof in reepjes. Snipper de sjalotten fijn en pers de look. Bak de sjalotten, look, radijzen en loof aan in wat olijfolie. Blus met de witte wijn en laat even inkoken. Pel de scampi, verwijder het darmkanaal en bak ze kort aan in wat olijfolie. Kruid met peper en zout en besprenkel met citroensap. Meng de scampi met de radijzen. Kook de linguine volgens de instructies op de verpakking. Meng met de radijzen en scampi, verdeel over de borden en werk af met Parmezaanse kaas.