

Spaghetti Aglio Olio

Ingrediënten

150 gram spaghetti
2 el olijfolie
4 tenen knoflook, fijngehakt
1 verse rode peper, fijngehakt
6 pijlinktvissen, in ringen gesneden
100 gram rivierkreeftjes
1 handvol verse peterselie, fijngehakt



Bereiding

Hak de knoflooktenen en de verse peper fijn. Kook de spaghetti en laat het uitlekken. Doe de spaghetti terug in de pan met wat olijfolie tegen het plakken.

Verwarm wat olijfolie in een hapjespan en roerbak de knoflook erdoor tot het zacht is. Doe vervolgens de rode peper erbij.

Zodra de olie rood kleurt de rivierkreeftjes en inktvis erin, blijf roeren.

Voeg de spaghetti toe zodra de vis gaar is en roer het door met fijngehakte verse peterselie. Zorg dat de pasta goed bedekt is met de olie.

Serveer met een groene salade.