



Elvea, een feest uit Italië

Pittige langoustines



Ingredienten voor 4 Personen

300 g	ELVEA Passata di Datterini 100% Toscano (Selezione del Maestro)
0,50 bokaaltje	ELVEA Gele gepelde Datterini tomaten (Selezione del Maestro)
2 teentjes eetlepels	knoflook olijfolie
1 koffielepel	chilivlokken peper zout
24 handvol	langoustines verse dille

Bereiding

Snijd de tomaatjes middendoor en snipper de knoflook.
Fruit de knoflook in een beetje olijfolie.
Voeg de tomaatjes en chilivlokken toe.
Breng op smaak met peper en zout.
Halveer de langoustines en voeg deze bij de tomaten.
Gaar de langoustines en werk af met dille.

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

