Elvea, een feest uit Italië

Spaghetti met krab

Ingredienten voor 4 Personen

1 fles	ELVEA passata rustica met kruidentuiltje
2	sjalotjes
3	chilipepers
3 teentjes	knoflook
4 eetlepels	olijfolie
1 koffielepel	venkelzaad
3 stengels	groene selder
	peper
	zout
1 koffielepel	gerookt paprikapoeder
500 g	kingkrabpoten
500 g	spaghetti
handvol	oregano

Bereiding

Snipper de sjalotjes, de chilipepers en de knoflook.
Zet aan in een beetje olijfolie, samen met het venkelzaad.
Bak even op en voeg hierbij de in blokjes gesneden selder.
Bevochtig met de passata en kruid met peper, zout en paprikapoeder.
Zet op een laag vuur en laat 30 minuten pruttelen.
Voeg enkele minuten voor het einde de kingkrabpoten toe.
Kook de pasta al dente en giet af.
Werk af met oregano.

Uit “ italia al pomodoro” : Recepten - Harry Belmans , Foto’s - Heikki Verdurme