



Elvea, een feest uit Italië

Kreeft diavolo



Ingredienten voor Personen

800 g	peper
2 eetlepels	zout
2,50 teentjes	ELVEA Cubetti Look
0,25 theelepels	olijfolie
700 g	look
250 g	chilivlokken
1 theelepel	(levende) kreeften
	spaghetti
	muntblaadjes

Bereiding

- Doe de olijfolie in een zware sauspan en verhit op middel-laag vuur. Voeg de look toe en fruit gedurende ca. 3 min, tot de look geurig en zacht is, maar niet bruin. Voeg de chilivlokken toe (begin met de helft als je niet zeker bent over de pittigheid, je kan nog altijd later wat extra toevoegen) en fruit nog een minuut of twee.
- Voeg de tomaten toe, samen met al het vocht in de blikken en een paar flinke snuffjes zout en roer door. Zet het vuur lager en laat alles zachtjes sudderen, gedurende 2 à 3 uur, tot de tomaten volledig kapotgekookt zijn. Voeg water toe indien nodig om te voorkomen dat de saus droogkookt. Wanneer de saus klaar is, proef je of ze zout genoeg is en voeg eventueel meer zout toe naar smaak. Dek af en zet apart.
- Breng een grote hoeveelheid gezouten water aan de kook in een grote kookpot. Laat goed doorkoken. Doe de kreeften in de pot en dek af. Haal de pot van het vuur en laat volledig afkoelen. Wanneer het water is afgekoeld, zijn de kreeften klaar.
- Breng ondertussen een grote hoeveelheid flink gezouten water aan de kook, voeg spaghetti toe en kook tot de pasta nog al dente is. Houd zo'n 120 ml kookwater van de pasta bij. Laat de pasta uitlekken en zet apart.
- Snijd de kreeften middendoor en haal al het vlees uit. Vergeet niet om de maag en het darmkanaal te verwijderen.
- Bewaar het kreeftenvlees op een warme plaats terwijl je de pasta afwerkt. Verwarm de pan met de saus op middelhoog vuur. Voeg de gekookte pasta en een beetje van het kookwater van de pasta toe. Gebruik een tang om de pasta in de saus draaien. Voeg een scheutje of twee olijfolie toe als je wil. Wanneer de





Elvea, een feest uit Italië

pasta volledig bedekt is met saus en warm is, schik je de pasta in twee diepe, warme kommen. Snijd de kreeftenstaarten in medaillons van een 2-tal cm en schik deze, samen met de schaar, bovenop de spaghetti. Sprenkel er nog wat extra olijfolie over en werk rijkelijk af met munt. Serveer meteen.

