



Filotea Spaghetti

alla chitarra mare e monti



250 gr. filotea
Spaghetti alla chitarra
12 verse garnalen (middelgroot)
95 g lente-erwten
2 teentjes knoflook
70gr gesnipperde ui
180 ml groentebouillon
1 laurierblad 1 takje tijm
0,11 gram saffraandraadjes
100 g eekhoorntjesbrood
1 dunne plak parma ham

Stoof de ui in een pan met olijfolie ,tot ze glazig worden
voeg de bouillon en de saffraandraadjes toe en breng aan de
kook Neem van het vuur en mix
Kook de erwten en voeg ze dan toe aan de saffraan /uien-
creme
Breng op smaak met peper en zout
snij de helft van de gekuiste garnalen in stukjes
bak de garnalen in olijfolie met look en laurier
bak het eekhoorntjesbrood in een pan met thijm en look
kook de spaghetti chitarra in ruim water met zout
Bak de parma ham krokant in een pan
Giet de spaghetti af en meng voorzichtig met de uien creme
, de gesneden garnalen en het eekhoorentjesbrood
Maak een torentje op een bord
Garneer met een hele garnaal en verkruimelde pârmaham