

Tagliatelle langoustine garnaal

Nodig

Deeg

- 400 gr bloem 0000
- 4 eieren
- zout
- streepje olijfolie

Saus

- fumet
- langoustine- en garnaalkoppen
- room
- Langoustines, 2 pp
- ongepelde garnalen
- gesnipperde basilicum

Bereiding

Voor het deeg alles mengen en goed kneden.

Leg minstens een 30 minuten weg.

Voor de saus, de fumet inkoken met de koppen en de room.

Zeven.

Pel de langoustines en bak ze. Pel de garnalen.

Presentatie

Leg tagliatelle in het midden van het bord, doe er de langoustines op, overgiet met saus en strooi er garnalen en basilicum over.