

Voor 4 personen

Klaar in: 20 minuten

350 g tagliatelle

2 sjalotten

olijfolie

2 tenen knoflook

2 rode paprika's

4 tomaten

2 el wodka

350 g krabvlees uit blik (vers mag uiteraard ook)

cayennepeper

2 el grofgehakte bladpeterselie

zwarte peper en grof zout

TAGLIATELLE

met krab en wodka

Kook de tagliatelle beetgaar in een ruime hoeveelheid gezouten water.

Fruit de gesnipperde sjalotten, geperste knoflook en fijngesneden rode paprika's in olijfolie. Hak de tomaten grof en voeg ze toe aan de pan. Stoof al roerend enkele minuten op een hoog vuur. Parfumeer met de wodka en voeg ten slotte de uitgelekte krab bij. Kruid met een snuifje cayennepeper, de bladpeterselie, peper en zout.

Laat de tagliatelle uitlekken en doe deze in de pan met de saus. Meng beide onder elkaar en verdeel over borden. Serveer meteen.

