



# Hoofd gerecht

Linguine met black tiger garnalen  
en Parmigiano Reggiano



**Hocras**  
voor horeca en verbruik

# Linguine

met black tiger garnalen en parmigiano reggiano

## Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

### Linguine:

440 gr linguine naturel  
water en zout

### Garnalen:

560 gr black tiger garnalen,  
easy peel, 16/20, 20% glacering  
(Fisherman's Choice)

### Rode peperolie:

45 gr banaansjalotten  
0,3 gr rode pepers  
2 gr verse knoflookteentjes  
6 gr bladpeterselie  
230 ml olijfolie, extra vierge, intens  
70 ml Riesling trocken  
peper en zout naar smaak

### Italiaanse kaas:

40 gr Parmigiano Reggiano,  
24-25 maanden

### Bosui:

5 gr lange bosuitjes

### Peterselie:

5 gr krulpeterselie (gesneden)

## Mise en place

Kook de linguine al dente (beetgaar) in water met wat zout.

Ontdooi de garnalen. Verwijder de schaal maar laat het staartje er wel aan zitten.

Verwijder de zaadlijsten uit de rode peper en snij deze dan in flinterdunne reepjes. Snij de sjalotten, knoflook en peterselie fijn en fruit deze met de rode peper en het laurierblad in wat olie. Voeg vervolgens de wijn toe en laat het inkoken tot de wijn verdampt is. Voeg de rest van de olie en naar smaak peper en zout toe en laat afkoelen.

Snij de korst van de Parmigiano Reggiano en snij er met een breedschiller mooie krullen van.

Snij de bosui in kleine ringetjes.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Bak de garnalen in de rode peperolie en roer hier de linguine door.

Strooi hier de gesneden krulpeterselie en bosui over en doe de pasta in een diep bord.

Strooi hier tot slot de kaaskrullen over.

## Wijnadvies!

### Chardonnay

BOLLINI

Trentino, Italië

fles 75 cl - 08.818.22

Verfijnd, witte perzik, lichte toast,  
subtiel, rond, delicate zuren



Hocras B.V.

Franse Kampweg 38

Bussum

T 035 69 79 777

E info@hocras.nl

W www.hocras.nl

**Hocras**