



MACARONI MET TOMATEN EN ZEEGROENTE.

Nodig:

*1 blik tomaten (in stukjes)

*½ borrelglas olijfolie

*beetje boter

*1 uitje

*15 ml citroensap

*1 eetlepel geraspte citroenrasp

*vers pepertje (heel fijn gesneden) of wat sambal

*100 ml witte wijn

* zeegroente (zeekraal bijv)(ongeveer een flinke handvol)

*pasta (macaroni of spaghetti)voor 2 a 3 personen

Bereiden:

1. Was de zeegroente zeer zorgvuldig en bak ze even aan tot ze gaar zijn. (Als je gekozen hebt voor zeekraal, controleer dan even of ze geen harde steeltjes hebben. (door er even op te bijten). Als er een harde vezelkern inzit, snij je dat stuk gewoon weg. Die zijn oud. Ik controleer dat in de winkel al) . Zet dan apart
2. Olijfolie in de pan.
3. Bak het uitje even , samen met het pepertje, en doe dan
4. de tomaten erbij in de pan
5. Als het 5 minuten gesudderd heeft, doe je de witte wijn, de zeegroente en de citroensap en schil er allemaal bij.
6. Even laten sudderen
7. Ondertussen de macaroni koken en afgieten
8. Zeesaus erbij
9. Lekker een witte wijn, bijv een ENTRE DEUX MERS.
10. En je hebt er weer een bijzonder lekker en simpel recept bij. ☺

