Published on *Nazareth Kaas* (https://nazarethkaas.be)

Pasta met zeevruchten en Nazarethkaas

7_pasta_zeevruchten_nazarethkaas.jpg

Instructions:

Kook de paste beetgaar.

De fijngesneden uien en chilipeper in de boter laten stoven overstrooi met de bloem en goed vermengen.

Voeg de bouillon, room en 200g kaas toe en roer stevig door op een matig vuur.

Breng op smaak met peper en zout en citroensap. Dan de gepelde rauwe scampi, mosselen, garnalen, peterselie en pasta bij de bouillon voegen. Doe dit mengsel in een ovenschotel en strooi er de rest van de kaas over. Ban 20 min in een voorverwarmde oven van 200°C.

Serves:
4 people
Recepttype:
Hoofdgerecht
Moeilijkheid:
2