

# PASTA SAGANAKI

NOV 2023

Saganaki heeft zijn naam te danken aan de bakpan waarin het bereid wordt, een sagani.

Dat is een kleine bakpan met twee handvatten.

De kaas die gebruikt wordt in het oorspronkelijke gerecht heet kefalotyri maar hier gebruiken we Feta.

## Benodigdheden : voor **1** personen

Ja, de meeste recepten zijn voor 4 of 6 personen, maar soms is men alleen...

6	st	Scampi, dat mogen er grote zijn
60	gr	Spaghetti
150	gr	Tomaat – gepeld
70	gr	Feta in blokjes
2	el	Ouzo (evt Pastis of Ricard of zo)
1	st	Sjalot
1	teentje	Look – geperst of héééél klein gesneden Peper en zout
1	kl	Gedroogde oregano
1	snuifje	Chillievlokken evt wat dille

Bereidingstijd: 35 minuten

## Werkwijze :

Pel 6 scampi (mogen er grote zijn) en verwijder het darmkanaal.

Bak ze even aan in wat olijfolie.

Als ze rozig **worden** giet je er een eetlepel Ouzo (of Pernod) op en laat de alcohol even verdampen. Haal de scampi uit de pan.

Breng een pot gezouten water aan de kook en kook er 60 gr spaghetti in volgens de verpakking/smaak.

Snipper 1 sjalot fijn en fruit hem aan in dezelfde pan als daarnet tot hij zacht maar niet bruin is.

Doe hierbij 150 gram gepelde en in blokjes gesneden tomaat.

Kruid de saus met 1 kl gedroogde oregano en een snuifje chilivlokken.

Nog wat peper en zout en nog een eetlepel Ouzo (of Pernod)

Laat de saus nog even pruttelen tot ze wat indikt. Proef en breng iop smaak.

Doe de scampi bij de saus en laat **even** opwarmen.

Giet de pasta af en meng met da saus.

Strooi er eventueel wat verse dille over en nog 70 gram Feta in blokjes.

Smakelijk eten.

=====