

# Spaghetti met parmaham, gamba's en rode peper

(hoofdgerecht voor 4 personen)

12 plakjes parmaham (dun) \* 75 g rucolablaadjes (fijngesneden) \* 10 blaadjes basilicum \* 8 kleine gamba's \* 75 ml extra vierge olijfolie \* 1 Spaanse peper (van zaden ontdaan en fijnggehakt) \* sap van 2 citroenen \* peper en zout uit de molen

Meng het citroensap in een mengkopje met de olijfolie, peper, zout en rode peper. Snijd de plakjes parmaham in drieën en bak deze samen met de gamba's licht knapperig. Kook de spaghetti in ruim water met zout. Meng alle ingrediënten, inclusief de rucola, door elkaar. Verdeel de spaghetti over vier borden. Garneer met de blaadjes basilicum.

## Wijntip

Bij de 'carpaccio' smaakt de Château Cazal Viel heerlijk. Een zachtroze droge rosé. Vanaf € 6,10. Serveer bij de spaghetti Salentein Reserve Pinot Noir. Een helderrode, zachte, sappige wijn gemaakt van handgeplukte druiven. Vanaf € 10,50. [www.wijnkring.nl](http://www.wijnkring.nl)



100%NL