

PASTA MET ZEEKAT & WARMOES

voor 4 à 5 personen
(bereidingstijd 30')



600 g Zeekat [Pintafish](#)
1 bussel (400 g) Warmoes [De Wikke](#)
400 ml Passata di pomodora [Oxfam Wereldwinkel](#)
1 grote ui [De Wikke](#)
knoflook [De Wikke](#)
peterselie [De Wikke](#)
rood pepertje [De Wikke](#)
olijfolie [Rosen Amaras](#)
half glas witte wijn
1 blokje visbouillon (optioneel)
peper & zout
500 g Spaghetti [Oxfam Wereldwinkel](#)

Spoel de zeekat af onder stromend water en snij ze in stukken.

Pel de ui en de knoflook en hak ze fijn.

Verwarm 3 eetlepels olijfolie in een diepe pan en doe er de ui en de knoflook bij. Stoof even aan. Voeg de stukken zeekat toe. Schenk de wijn erbij en laat even verdampen.

Voeg de passata toe samen met de visbouillon.

Laat een 10 tal minuten sudderen.

Was en hak de warmoes grof.

Zet een grote pot met water op het vuur voor de pasta.

Voeg de warmoes en de peterselie toe. Snij het rode pepertje fijn en voeg toe. Laat alles nog een 15 tal minuten zachtjes garen. Breng op smaak met peper en zout. Kook de pasta ondertussen.

Giet de pasta.

Meng alles en dien op in een mooie grote schaal.

Smakelijk!