

## Spaghetti met zeevruchten

### Ingrediënten

- 400 gram spaghetti
- 400 gram fruits de mer, diepvries
- 25 centiliter pizzasaus
- peterselie
- 2 knoflookteentjes
- 2 eetlepels olijfolie
- zout
- gemalen kaas

### Werkwijze

1. Kook de spaghetti in ruim water met zout.
2. Doe de vis in een pan en laat dit op hoog vuur ontdooien. Giet het vocht af.
3. Bak de knoflook in de hete olie. Voeg daarna de vis en de saus toe. Warm zeer goed door. Meng vervolgens met de spaghetti.
4. Serveer met de gemalen kaas.