

Ingrediënten

- 8 bosuien, gesnipperd
- 1 tl verse gember, geraspt
- zeezout & peper
- 60 ml olijfolie + wat extra
- 2 tl sesamolie
- 250 gr spaghetti
- 4 tenen knoflook, geperst
- 400 gr garnalen
- chilivlokken, naar smaak
- 3 el sojasaus
- 2 el oestersaus
- vijzel



Recept

We gaan eerst de bosui-pesto maken: Doe de gesnipperde bosui, gember en een theelepel zeezout in de vijzel en maal het tot een grove pasta.

Doe de olijfolie samen met de sesamolie in een pannetje en verhit op middelhoog vuur. Voeg de hete olie bij de bosui-pesto en meng goed door.

Kook de pasta volgens de instructies op de verpakking al dente, giet af en bewaar wat van het kookvocht.

Verhit olie in een pan en voeg de geperste knoflook toe. Voeg na circa 1 minuut de garnalen toe en roer goed door.

Voeg naar gelang chilivlokken toe aan de pan en bak de garnalen licht roze. Voeg hierna de oester en sojasaus toe.

Voeg de pasta toe en roer het geheel goed door.

Voeg de bosui-pesto toe en maak de saus eventueel wat dunner met het bewaarde kookvocht.

Bron



<https://www.zelfmaak-ideetjes.nl/voeding/deze-pittige-spaghetti-met-knoflookgarnalen-en-bosui-pesto-wil-je-vanavond-nog-proberen/121633/>

Info Martine Lycke 06/03/2020

Aanrader en snel klaar

Scampi laten ontdooien 's morgens

Water opzetten voor pasta

Pasta garen

Wat kookvocht bewaren !

8 lenteui (1 bosje gebruikt)

1 tl gember

1 tl zout

Mixen tot grove pasta

In pan:

60 ml olijfolie

2 tl sesamolie

Verhitten en

uipasta erbij doen, goed mengen

Heb verder gebakken in zelfde pan met uipasta er nog in

4 t look

+ 400 g garnalen

Chilivlokken en chilisaus

Tot garnalen licht roze zijn

+ 2 el oestersaus

+ 3 el sojasaus

Pasta toevoegen

Eventueel aanlengen met kookvocht van pasta

Fotos

