



Ingrediënten

 15 minuten  4 personen



- 300 gr (spelt)pasta
- 12 – 16 garnalen
- 4 flinke handen spinazie
- 4 el pesto
- 200 ml kookroom
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 0,5 rode peper
- Parmezaanse kaas
- Olijfolie
- Zout
- Peper

Recept

Kook de pasta gaar in ruim water met zout. Hou de bereidingstijd van de verpakking aan.

Pel de garnalen en verwijder het darmkanaal. Spoel ze even schoon onder de kraan.

Verhit wat olijfolie in een pan en bak de garnalen rondom aan.

Pel en snipper de ui en hak de knoflook en de rode peper (zonder de zaadjes) fijn. Voeg dit bij de garnalen en bak het kort mee.

Voeg nu de kookroom en de pesto toe en meng het even doorelkaar.

Voeg tenslotte de spinazie toe en schep het even om. Zodat de spinazie een beetje kan slinken.

Meng de pasta door de saus en breng het op smaak met peper en zout.

Garneer de pasta met garnalen eventueel met nog wat Parmezaan. Ik zou dat doen, want alles is lekkerder met kaas.

Bron



<http://uitpaulineskeuken.nl/2014/11/pasta-met-garnalen-en-spinazie.html>

Info Martine Lycke

- 2 Kleine uien fijnsnijden
- 2 Teentjes look
- Scampi's ontdooien, pantser eraf en bovenaan inkepen om darmkanaal te verwijderen
- Ontdooien: inktvis en mosseltjes (Diepvries Colruyt)
- + Peper en zout
- 2 el Olijfolie opwarmen in hoge pan
- Vis, ui en look aanbakken
- Toevoegen
- 150 ml Ligt room
- 3 el Rode Pesto Baressa (ik denk van Lidl)
- Chilipeper
- 1 zak Spinazie (Lidl 450 g) geleidelijk aan toevoegen en telkens deksel op de pan, goed omroeren en eventueel wat water toevoegen
- Ondertussen de Sacchetti al tartufo garen in warm water (250 g – Lidl)
- Opdienen en afwerken met Parmezaan



Fotos

