

Ingrediënten en Recept

Ihsane Bachar Ik doe alles een beetje op gevoel dus hoop dat jullie t kunnen volgen.

Ingrediënten: pakje verse pasta naar keuze van de ah, pakje roomkaas, italiaanse kruiden, zal verse spinazie, gedroogde tomaten in olie, parmezaanse kaas, champignons, knoflook en een klein uitje, garnalen. Ik heb ongeveer 350 gram gebruikt.

3 tenen knoflook fruiten in olie van de gedroogde tomaten, bak kort de garnalen mee en zet ze apart als ze bijna gaar zijn. Fruit een klein uitje en bak hier ongeveer een half bakje champignons mee in de knoflookolie. Schep de roomsaus hierbij samen met Italiaanse kruiden. Hoeveelheid naar smaak. Doe hierna een halve zak verse spinazie erbij. Als dit is gaan slinken doe je de zongedroogde tomaten, parmezaanse kaas en garnalen bij. Ik heb ook een lepeltje sambal erbij gedaan. Mocht de saus te dik zijn doe er dan een scheutje melk bij. Goed mengen en eet smakelijk.



Bron



Ihsane Bachar ► **Koken en Bakken** ,

17 uur · 📷

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1057679791011626&set=gm.1213780921994148&type=3&theater>

Info Martine Lycke

3 teentjes look aanbakken in olie van zongedroogde tomaten
Garnalen en pijnboompitten kort meebakken en apart zetten

Klein uitje aanfruiten en champignons bakken

+ roomsaus + Italiaanse kruiden

+ spinazie, laten slinken

+ zongedroogde tomaten + Parmezaan + de garnalen + sambal + ~~eventueel melk~~

+ 2 el zure room (restje)

Fotos

