



## Supersnel: Pasta met garnalen en zeekraal

met sambal oelek en gebakken uitjes



binnen 20min



2 personen

De pasta van vandaag staat niet alleen razendsnel op tafel maar is ook nog eens gevuld met de beste ingrediënten: sappige garnalen, zoutige zeekraal en geurige gemberwoksauz verwennen de zintuigen en brengen je in die heerlijke staat waarin de tijd even stil lijkt te staan. Geniet ervan!

## Wat je van ons krijgt

- 200g biologische tagliatelle <sup>1</sup>
- 1x garnalen (ontdood) <sup>2</sup>
- 30g zeekraal
- 25ml sambal oelek
- 1 zakje poké-kruidentmix <sup>11</sup>
- 200g preiringen
- 2 tomaten
- 100ml gemberwoksaus <sup>1,6,11,12</sup>
- 1x gebakken uitjes <sup>1</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- 2½el boter <sup>7</sup>
- peper en zout
- azijn

## Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Kooktip

Je kunt ook minder sambal oelek gebruiken, als je het minder pittig wilt.

### Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), soja (6), melk (7), sesamzaad (11), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 776kcal, vet 22.5g, koolhydraten 108.8g, eiwit 31.8g



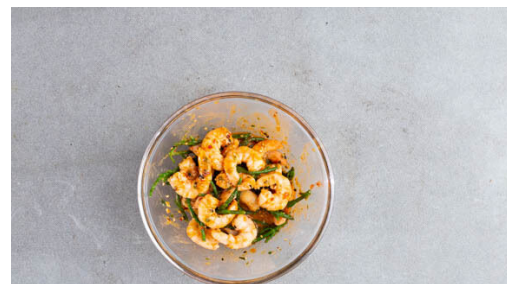
### 1. Garnalen bakken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Spoel de **garnalen** in een vergiet af met koud water en dep ze droog met wat keukenpapier. Smelt ½el boter in een grote koekenpan op medium tot hoog vuur. Voeg de **garnalen**, **zeekraal** en de **sambal oelek** toe en bak 2-4min, tot de **garnalen** roze zijn.



### 4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-8min beetgaar. Giet af in een vergiet en laat uitlekken.



### 2. Garnalen kruiden

Schep de **garnalen** en de **zeekraal** uit de pan en meng met de **poké-kruidentmix**. Veeg de pan nog niet schoon.



### 5. Tomaten meebakken

Snijd de **tomaten** in partjes. Blus de **prei** af met 1el azijn, voeg dan de **tomaten** en de **gemberwoksaus** toe. Bak ca. 3min mee op medium tot hoog vuur, tot de **tomaten** zacht zijn.



### 3. Prei bakken

Smelt 1el boter in de gebruikte koekenpan op medium tot hoog vuur. Voeg de **prei** met een flinke snuf peper en zout toe en bak in ca. 3min glazig.



### 6. Pasta mengen

Meng de **pasta** met de **groente** en 1el boter in de pan. Proef en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de **pasta** over borden en top met de **garnalen** en **zeekraal**. Bestrooi met de **gebakken uitjes** en serveer.