

DINNERLY



Mediterraanse garnalenpasta met spinazie, kerstomaten en basilicumcrème



binnen 20min



2 personen

Eén ding is zeker: malse garnalen en smakelijke kerstomaten zijn de perfecte pastacombinatie! Verse spinazie en een heerlijke basilicumcrème voegen een vleugje kleur toe aan dit hele spektakel. En het allerbeste? Alles staat in een handomdraai op tafel. Buon appetito!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g biologische spaghetti ²
- 2 sjalotjes
- 250g cherrytomaten
- 1 blikje biologische tomatenpuree
- 100g babypinazie
- 1x ASC-garnalen, ontdood ¹
- 1 zakje basilicumcrème

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1½el boter ³
- peper en zout
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- zeef en vergiet

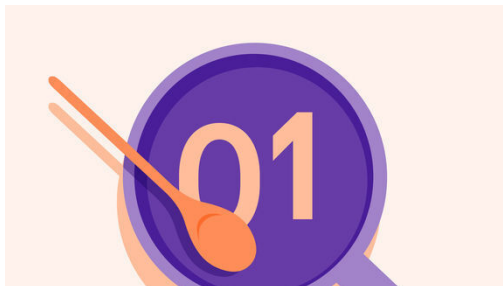
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Schaaldieren (1), Gluten (2), Melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

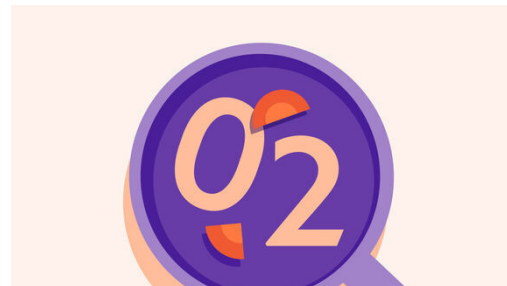
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 656kcal, vet 15.9g, koolhydraten 91.7g, eiwit 31.4g



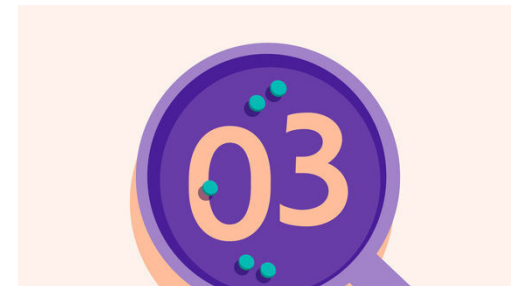
1. Groente bakken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Pel en halveer de **sjalotjes** en snij in dunne reepjes. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el boter. Voeg de **sjalot** en de **tomaatjes** toe met een flinke snuf zout en bak al roerend 5-7min, tot de **tomaten** beginnen te knappen.



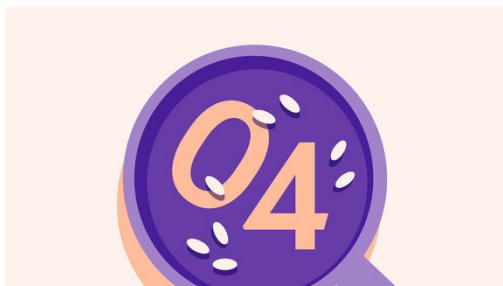
2. Pasta & saus bereiden

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 8-10min beetgaar. Pel ondertussen 1 teen knoflook en snij in dunne plakjes. Voeg samen met de **tomatenpuree** toe aan de pan met de **tomaten** en bak ca. 1 min mee. Blus de pan af met ½el azijn.



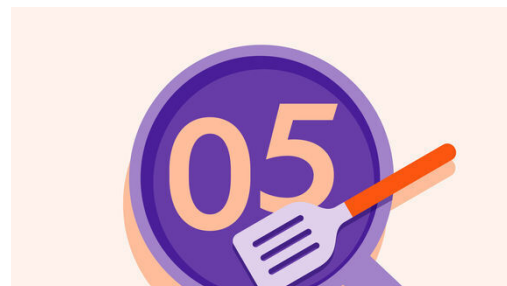
3. Groente & garnalen bakken

Voeg de **spinazie** in delen toe en roerbak tot de blaadjes geslonken zijn. Spoel de **garnalen** in een zeef af met koud water en dep goed droog met keukenpapier. Bak de **garnalen** 1-2min mee, totdat ze lichtroze zijn.



4. Pasta afgieten

Schep een **kopje kookwater** uit de pan als de pasta beetgaar is en hou apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet. Giet de **pasta** terug in de kookpan en voeg de **garnalen** en de **groente** toe.



5. Saus afmaken

Roer **50ml kookwater** en ½el boter door de **pasta**. Voeg evt. extra **kookwater** toe om de consistentie aan te passen. Proef de **garnalenpasta** en breng verder op smaak met peper en zout. Besprenkel met de **basilicumcrème** en serveer.



6. Citroen is altijd goed

Als je toevallig nog een halve citroen in de koelkast hebt liggen, kun je deze over de pasta uitknijpen voor wat extra frisheid.