

Maucarponia me jarides (Pasta met garnalen)



Ingrediënten: Voor 8 personen

- 6 tomaten
- 24 à 32 garnalen (3 à 4 per persoon, hangt af van de grootte)
- 4 lente-uitjes
- 2 kuipje boursin cuisine
- ± 500 gram verse eierspaghetti (± 50 gr. per pers.)
- 150 gram rode pesto (zelf maken: zie onder)
- 1 zak rucola-salade ('n plukje per pers.)



evt. 1à 2 scheutje tom.ketchup, maar eerst proeven.

Bereiding:

- Marineer de garnalen in olie en knoflook.
- Tomaten pellen en in kleine blokjes snijden zonder pitjes.
- Roerbak der garnalen 2 minuten,
- Na één minuut uitjes erbij en peper en zout.
- Tomatenblokjes erbij.
- Boursin en pesto erbij

- Spaghetti koken - Serveren met Rucola

Rode Pesto (zelf maken)

Bijgerecht: 8 personen, Voorbereidingstijd 5 minuten, Wachtijd 5 minuten, Bereidingstijd 5 minuten.

Ingrediënten: (voor + 150 gram)

- 12 stuks zongedroogde tomaten
- 4 eetlepels olijfolie extra vierge
- 4 eetlepels water
- 8 teentjes knoflook
- 6 eetlepels geroosterde pijnboompitten
- 200 gram basilicumblaadjes
- 4 eetlepels grof geraspte pecorino (of parmezaan)

Bereiden:

Alles in een vijzel fijn malen is een mogelijkheid.



Mag zij mee-eten?

Alle ingrediënten in de keukenmachine doen en deze aanzetten is natuurlijk veel eenvoudiger

