
Fijne pasta met garnalen

in een romige tomaten-spinaziesaus



Cooking Time



Voor 3-4 personen

Wat je van ons krijgt

- spaghetti ¹
- preiringen
- tijgergarnalen ²
- spinazie
- gedroogde tomaten ¹²
- knoflook
- Adios Salt! Seasoning
- Italiaanse harde kaas ⁷
- crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- boter ⁷
- peper en zout

Kookgerei

- fijne keukenrasp
- grote koekenpan of wok
- grote kookpan met deksel
- maatbeker
- vergiet
- waterkoker

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie



1. Spaghetti koken

Breng water in een waterkoker aan de kook. Giet het gekookte water in een grote kookpan en voeg 1el zout toe. Breng opnieuw aan de kook en voeg **2/3 van de spaghetti** toe (gebruik **meer pasta** bij grote trek). Kook de **pasta** in 7-8min beetgaar. Vang bij het afgieten **300ml kookwater** op en doe de **pasta** terug in de pan met een scheutje olijfolie.



4. Saus maken

Zet het vuur dan middellaag en roer er de **crème fraîche** met **1-2 soeplepels pastawater** (als de **pasta** nog kookt!) of **200ml opgevangen kookwater** aan de pan toe. Breng aan de kook en laat de **saus** in 3-4min inkoken. Proef en breng de **saus** evt. op smaak met peper en zout.



2. Tijgergarnalen bakken

Pel en hak intussen de **knoflook** grof. Smelt 2el boter of verhit 2el olijfolie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en voeg de **knoflook** toe. Bak 30sec tot het begint te geuren en voeg dan de **tijgergarnalen** toe. Roerbak de **garnalen** 1-2min totdat ze net roze beginnen te kleuren. Schep de **garnalen** uit de pan en leg opzij op een bord.



5. Spinazie toevoegen

Roer dan de **Adios Salt! seasoning** en de **spinazie** (doe dit evt. in delen) door de **saus** en kook op laag vuur tot de **spinazie** is geslonken.



3. Prei bakken

Zet het vuur onder de koekenpan middelhoog en bak de **preiringen** met een snuf zout in de achtergebleven boter of olie in ca. 5min zacht. Hak de **zongedroogde tomaten** intussen grof. Voeg dan 1el azijn (bij voorkeur witte wijn) en de **gehakte tomaten** aan de pan toe en bak 1-2min zodat de smaken vrijkomen.



6. Pasta mengen

Rasp de **kaas** boven de **saus** grof en roer door. Doe de **garnalen** terug in de pan en warm in 1-2min goed op. Voeg dan de **gekookte pasta** toe en roer door. Voeg evt. meer **kookwater** toe, net zoveel totdat de **pasta** met een laagje **saus** omhuld is. Proef en breng evt. op smaak met extra peper en zout. Schep de **pasta** op en geniet.