

Pasta met garnaal en courgette linten



Benodigheden voor 4 personen:

- ❖ 400 gram papardella
- ❖ 2 courgettes in linten licht opgebakken
- ❖ 40 gram amandel schaafsel licht opgebakken
- ❖ 1 zakje saffraan
- ❖ 2 glaasjes witte wijn
- ❖ 300 gram garnalen
- ❖ 1 el olie
- ❖ kruiden (bieslook,peterselie,knoflook,tijm)
- ❖ 2 tenen knoflook
- ❖ Zout/peper

Bereidingswijze:

Kook de pasta en laat uitlekken en afblussen met een paar druppels olijfolie. Snijd de courgette in brede linten en gril of bak ze even tot goudbruin. Hak de knoflook klein en, bak het zachtjes (het moet niet branden)heel even mee en voeg dan de tijm en de garnalen toe. Giet de wijn erbij en kook 4 minuten. Voeg de saffraan en room toe. Laat alles nog heel even doorkoken en voeg dan de pasta toe, schud de pan om gelijkmatig te verdelen. Verdeel over de borden en bestrooi met amandel schaafsel.