

PASTA MET PAPRIKA EN SCAMPI

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

1 ui
2 el olijfolie
1 groene paprika
1 rode paprika
Paprikapoeder
1 visbouillonblokje light
250 ml light room
400g pasta (ongekookt)
600g scampi
1 klein blikje tomatenpuree
Peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Pel de scampi en haal het darmkanaal weg.

Snipper de ui en snijd de paprika's in kleine blokjes. Breng 500ml water aan de kook en voeg het visbouillonblokje toe. Fruit de ui in een beetje olijfolie en voeg de paprikablokjes toe, kruid met peper en zout. Giet de visbouillon bij in de pan.

Als de paprikablokjes gaar zijn voeg je de tomatenpuree en paprikapoeder toe. Laat verder inkoken en dikker worden en voeg pas op het einde de room toe.

Kook de pasta beetgaar in licht gezouten water. Bak de scampi in de rest van de olijfolie met peper en zout. Serveer de pasta met de saus in een verwarmd diep bord, leg de scampi er rond en werk af met peterselie of een blaadje basilicum.

Recept van InfraLigne Sint-Truiden

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

400 Kcal

SMAKELIJK!