

# VOLKOREN SPAGHETTI MET SCAMPI EN CHAMPIGNONS

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

240 g volkoren spaghetti  
500 g scampi's  
400 g Parijse champignons  
2 uien  
1 teentje knoflook  
400 g gepelde tomaten  
1 rode peper  
4 el olijfolie  
Currypoeder  
Cayennepeper  
Paprikapoeder  
Spaghettikruiden

## BEREIDINGSWIJZE

Snipper de ui fijn. Pel de teentjes look.

Doe 2 el olijfolie in een kookpot en fruit de ui en geperste look en de heel fijn gesneden rode peper gedurende 2 minuten. Voeg de tomaten, en alle kruiden naar smaak toe en laat ongeveer 20 minuten onder deksel garen.

Snijd de champignons in dunne plakjes en voeg deze na 10 minuten bij de saus.

Bak intussen de scampi's in 2 el olijfolie tot ze bruinig worden maar nog

niet gaar zijn. leg ze daarna op keukenpapier. Voeg de scampi's bij de saus en laat de saus nog 5 minuten op laag vuur garen. Kook intussen de pasta al dente. Verdeel de pasta over 4 borden en schep er de saus over.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

kcal 590

**SMAKELIJK!**