

RECEPT: Scampi-pasta met feta

Specificaties

4 personen

15 minuten voorbereidingstijd

15 minuten bereidingstijd

Vroege shift (lunch) of late shift (avondmaal)

Ingrediënten

- 4 wortelen
- 1 broccoli
- 100 g pijnboompitten
- 120 g feta
- 400 g gepelde scampi's
- 300 g volkoren capellini (pasta)
- Olijfolie
- 2 teentjes look
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl currypoeder
- 2 el peterselie
- Peper en zout

Vorbereiding

1. Rooster de pijnboompitten. Blijf bij de pan en schud regelmatig op, tot ze bruinig van kleur zijn.
2. Stoom de broccolirosjes al dente en spoel onder koud water.
3. Snijd de wortelen in reepjes en meng met de geperste look.
4. Verkruimel de feta.

Bereiding

5. Kook de pasta al dente volgens de instructies op de verpakking.
6. Doe een wok met een goede scheut olijfolie op een hoog vuur.
7. Voeg de scampi's met de wortelen en de look toe.
8. Voeg de kruiden toe en meng alles goed.
9. Voeg de broccoli toe.
10. Voeg de pasta, feta en pijnboompitten toe als de scampi's gaar zijn.
11. Meng goed en laat nog een minuut sudderen.

Tip

Om het pittiger te maken kan je een lepel sambal toevoegen bij de bereiding van het gerecht.