

Eenpansgerecht met CAMBOZOLA, garnalen, spinazie en pasta



Ingrediënten voor 4 porties

250 g CAMBOZOLA	230 g pasta
1 el olijfolie	200 g spinazie
1 teen knoflook	Zout
225 g garnalen	Peper
200 ml room	
500 ml groentebouillon	

Bereiding:

1. Laat de garnalen in de koelkast of in koud water ontdooien. Pel de knoflook en hak deze fijn. Was de spinazie. Snij de CAMBOZOLA in kleine stukjes.
2. Eenpansgerecht bereiden: verhit de olijfolie in een grote pan. Braad de knoflook 1 minuut aan. Voeg de garnalen toe en braad deze ca. 10 minuten, haal ze daarna uit de pan. Voeg in dezelfde pan de groentebouillon, room en pasta toe, breng op smaak met zout en peper en breng aan de kook. Laat het geheel op een laag vuur 12-15 minuten zachtjes koken tot de pasta al dente is. Roer regelmatig om. Voeg de CAMBOZOLA, garnalen en spinazie 2 minuten voordat de pasta al dente gekookt is toe en roer het geheel door elkaar.
3. Breng vervolgens nogmaals op smaak met zout en peper en serveer.

Vorbereidingstijd: ca. 10 minuten Totale bereidingstijd: ca. 35 minuten

Voedingswaarden per portie: 656,6 kcal/2697,1 kJ | E 33,5 | V 36,6 | KH 44,4

