

Spaghetti met garnalen in tomatensaus

en basilicum

Onze biologische garnalen worden gekweekt langs de noordwestkust van Madagaskar, in harmonie met de natuur en kustecosystemen. Ze staan bekend om hun diep roodoranje kleur, geassocieerd met een stevige, knapperige textuur en een zoete, licht nootachtige smaak. Ze worden gekweekt onder strikte biologische normen van de EU.

30 min | 603 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten te sparen door je recepten te bekijken via onze mobiele website

ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Ui	st	1	2	3	4
Knoflookteen	st	1	2	3	4
Tomaat	g	250	500	600	800
Verse rode basilicum	st	0.25	0.5	1	1
Volkoren spaghetti	g	100	200	300	400
Garnalen	g	50	100	150	200
Citroen	st	0.25	0.5	1	1
zelf toevoegen:					
Olijfolie	el	1	2	3	4
Zout en (cayenne)peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*

Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Pel en snipper de ui en knoflook. Verhit olie in een bakpan en fruit de ui en knoflook op een laag vuur.
2. Was de tomaten en snijd klein. Voeg de tomaten toe aan de pan en bak 15 minuten mee. Snijd de basilicum klein en voeg de helft toe aan de pan. Breng op smaak met zout en cayennepeper.
3. Breng intussen een pan met gezouten water aan de kook en kook de spaghetti circa 8 minuten. Giet het water af en besprenkel de pasta met olijfolie.
4. Verwarm de garnalen kort mee in de tomatensaus en besprenkel met citroensap.
5. Serveer de pasta met een flinke schep tomatensaus met garnalen. Garneer met de overgebleven basilicum.

Tip: Ook heel erg lekker met pittige peper olie.