



PASTA MET GARNALEN EN ZONGEDROOGDE TOMAATJES

• NODIG (4 PERS)

- 500 gram korte pasta
- olijfolie
- 2 uien gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, geperst
- edroogde rode peper naar smaak
- scheutje witte wijn
- 100 gram gehakte zongedroogde tomaten (op olie)
- 1 el gedroogde oregano
- 1 blik tomatenstukjes
- 1 el kappertjes
- 20 grote garnalen
- 100 gram rucola
- peper en zout
- Parmezaanse kaas

DOEN

1. Verwarm een beetje olijfolie in een grote koekenpan of hapjespan op middelhoog vuur. Voeg de ui, knoflook en gedroogde rode peper toe aan de warme pan en fruit ongeveer 2-3 minuten. Blus met witte wijn en doe het blik tomaten, half blikje water en de gehakte zongedroogde tomaatjes erbij. Breng op smaak met oregano, peper en zout. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat de saus zo'n 10-15 minuten.
2. Kook in de tussentijd de pasta volgens de gebruiksaanwijzingen op de verpakking.
3. Bak de garnalen in een hete koekenpan met een beetje olie van de zongedroogde tomaten tot ze roze zijn. Breng ze op smaak met peper en zout. Haal uit de pan en laat afgedekt, tot gebruik.
4. Voeg de kappertjes toe aan de saus. Giet de pasta af, schep door de tomatensaus en voeg de gebakken garnalen toe. Meng kort voor het serveren de rucola door de pasta en doe er naar smaak nog wat Parmezaanse kaas op raspen.

Smakelijk eten



WWW.BONAPETIT.NU