



# tortellini met tomatenroomsaus

## NODIG

- 4-5 pers
- 30 minuten

- 500 gram ravioli of tortellini gevuld met spinazie
- 2 courgettes in kleine blokjes (±5mm)
- 500 gr tomaatjes gehalveerd
- 1 ui gesnipperd
- snufje chilipeper
- 1 tl regano
- 1 tl tijm
- teentjes knoflook, fijngesneden
- 28 scampi's
- snuifje paprika-poeder
- 140 gr tomatenpuree
- scheutje witte wijn
- 250 ml room
- olijfolie

## DOEN:

1. Bak de garnalen kort aan beide zijden in een scheutje olijfolie. Haal ze uit de pan en kruid ze met paprika-poeder, peper en zout.
2. Verhit opnieuw een scheut olijfolie in dezelfde pan en fruit de ui met knoflook en rode peper. Voeg de courgette, verse kruiden en tomaten toe. Blus het geheel af met de wijn. Voeg vervolgens de tomatenpuree toe, laat 30 seconden meebakken en voeg de room toe. Roer goed door en breng op smaak met Italiaanse kruiden, zout en zwarte peper. Laat het geheel nog 15 minuten sudderen op een laag vuurtje, tot de courgetteblokjes gaar zijn.
3. Kook ondertussen de tortellini volgens de instructies op de verpakking. Voeg de scampi's toe aan de saus en laat ze nog 5 minuten pruttelen. Verdeel de gekookte ravioli over de borden, schep de saus erover en garneer met verse kruiden.

proef  
Italië



WWW.BONAPETIT.NU