



Pasta met garnalen en pesto



Ingrediënten

- 100 gram (of meer) Henri Willig Koe Mediterraneo
- 200 gram groene pesto
- 600 gram fusilli
- 200 milliliter kookroom
- 1 teen knoflook
- 1 ui
- Peper, zout en olijfolie
- 500 gram black tiger gamba's
- 1 courgette

Ontdek hoe je snel en eenvoudig een heerlijke pasta met garnalen op tafel zet. Dit recept combineert de frisheid van pesto met de rijke smaak van black tiger gamba's, afgemaakt met de unieke smaak van Henri Willig Koe Mediterraneo. Of je nu een doordeweekse maaltijd plant of iets speciaals wilt serveren voor gasten, deze pasta met pesto en garnalen is gegarandeerd een hit. In slechts 10 minuten bereid je een smaakvol gerecht dat smaakt alsof je uren in de keuken hebt gestaan.

Bereidingswijze

- 1: Breng een ruime pan water aan de kook. Kook de fusilli en giet deze af als hij klaar is.
- 2: Fruit ondertussen de ui en knoflook aan in de olijf olie. Voeg de gamba's en courgette toe en wok deze tot ze bijna gaar zijn.
- 3: Doe daarna de kookroom erbij en breng dit aan de kook. Zodra het bijna kookt, voeg je de pesto toe en zet je het gas uit. Roer nog even door en voeg zout en peper naar smaak toe.
- 4: Leg de pasta op het bord, giet de saus over de pasta en top het gerecht af met de Henri Willig Koe Mediterraneo.

Klaar om pasta met garnaal en pesto te maken?

Geef een persoonlijke draai aan deze heerlijke pasta met garnalen door te experimenteren met verschillende soorten pasta of door extra groenten toe te voegen voor een voedzame boost. Wil je het gerecht nog rijker van smaak maken? Probeer dan eens een scheutje witte wijn toe te voegen aan de saus tijdens het koken. En vergeet niet, een maaltijd wordt pas echt speciaal met de juiste kaas – de Henri Willig Koe Mediterraneo tilt je pasta naar een hoger niveau. Bon appétit!