

Receptidee

Pasta met Ansjovis-tomatensaus en body peeled garnalen

Hoofdgerecht - 4 personen

Vorbereiding: 10 minuten | Bereiding: 20 minuten



Ingrediënten

- 8 ansjovisfiletjes
- Ongeveer 24 body peeled garnalen EPIC SELECT
- 2 uien, fijngesnipperd
- 2 teentjes look, geplet
- Gedroogde oregano
- 2 flessen tomatenpassata
- Pasta
- Peper en zout
- Blaadjes basilicum

Bereiding

Stoof de ui met de look in wat olijfolie. Voeg de ansjovisfilets toe en laat ze smelten. De gedroogde oregano mag er vanaf nu ook bij. Voeg de passata toe en laat een kwartiertje sudderen. Kook de pasta beetgaar in een kookpot met ruim gezouten water. Bak de body peeled garnalen in een andere pan in wat olijfolie. Laat de pasta uitlekken en meng onder de saus. Serveer de pasta in een bord met een 6-tal garnalen. Werk af met basilicum.



Black tiger garnalen met kop, Body peeled
Artikelcode = HOBTBP ...

8/12, 13/15 en 16/20 st/750 g
Doosje 750 g, 12 per karton

Ansjovis zonder kop, gestript
Artikelcode = FAN HG

90/120 st/kg
Zakje 900 g, 10 per karton

