

Ingrediënten voor 1 personen

Gaar warm spaghetti voor saus 2
e boter 4 teentjes knoflook, fijn 1
kop slagroom 1/4 t witte peper 1/2
kop Parmezaanse kaas, geraspt
1/4 kop groene pesto 250 g
garnalen verse basilicum, in
slierten

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Italiaans

Smaak: Hartig

Eigen_keuken: Ja

Vegetarisch: Nee

Spaghetti met garnalen en pesto roomsaus

In een Jap-trap klaar en een leuke manier om Parmezaanse kaas te
verwerken.

Bereidingswijze

1. Fruit knoflook in boter tot zacht. 2. Voeg de slagroom toe en roer
door. 3. Breng op smaak met witte peper. 4. Roer de pesto door saus.
5. Roer de Parmezaanse kaas door. 6. Maak garnalen gaar in deze
saus. 7. Vlak voor serveren roer je de basilicum erdoor en proeft na op
zout.

Serveertips

Serveer over warme spaghetti. Dit kan ook met blokjes ham gemaakt
worden.

