

Snelle spaghetti met garnalen, knoflook en basilicum

Bereiden:

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Leg de tomaatjes in een ovenschaal. Bestrooi ze met een beetje zout, versgemalen peper en besprenkel met olijfolie. Pof de tomaatjes circa 15 minuten in de oven.
- Breng een pan met water en het bouillonblokje aan de kook.
- Kook de pasta volgens de bereidingswijze op de verpakking.
- Pel de ui, snijd doormidden en vervolgens in kleine blokjes.
- Pel de knoflook en snijd de knoflook en de peper fijn.
- Snijd de prei in dunne ringen.
- Verhit olijfolie in een pan en voeg de ui, knoflook, rode peper en prei toe, roerbak circa een 2 minuten en voeg de garnalen toe.
- Roerbak de garnalen circa 1 minuut tot ze mooi roze zijn en voeg dan de pasta toe.
- Halveer de citroen en besprenkel de garnalen met het sap en extra olijfolie. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen.
- Verdeel de pasta met garnalen over borden en leg de tomaatjes erop. Rasp de Parmezaanse kaas erover en garneer met basilicum.



Ingrediënten

- 200 g (volkoren)spaghetti
- 400 g grote gepelde garnalen
- 1 rode ui
- 2 grote preien
- 4 teentjes knoflook
- 1 rode peper
- 1 citroen
- 50 g Parmezaanse kaas
- 200 gr trostomaatjes
- 1 groentenbouillon blokje
- 1/2 bosje basilicum
- olijfolie