



Penne met scampi, courgette en pesto



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram penne
1 kilogram scampi (16/20, easy peel)
10 eetlepels olijfolie
2 courgetten (in blokjes gesneden))
4 eetlepels amandelen
4 eetlepels pistachenoten
1 handvol munt
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Kook de penne beetgaar in licht gezouten water. Giet af en hou wat kookvocht apart. Pel de scampi's. Verhit een scheut olijfolie in een pan en roerbak de scampi's.
- 2.** Voeg de courgetteblokjes toe en laat ze meebakken. Overgiet met enkele lepels kookvocht van de pasta.
- 3.** Doe de amandelen, de pistachenoten en enkele lepels olijfolie in een vijzel. Stamp fijn. Schep de pesto over de scampi's. Voeg de munt toe. Breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Roer de saus voorzichtig onder de penne. Serveer onmiddellijk.