



Tagliatelle met scampi's en Philadelphia



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 eetlepels olijfolie
500 gram zeewaterscampi's (gepeld en ontdarmd, Fisker Budget)
2 theelepels currypasta (thaise, rood)
1 scheutje witte wijn (muscadet sèvre en maine)
400 gram gepelde tomaten (in blokjes, Elvea)
100 gram roomkaas
koriander (fijnggehakt)
500 gram tagliatelle (Barilla)

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie in een pan en bak hierin de scampi's gedurende 5 minuten aan.
- 2.** Voeg de currypasta, de wijn en de tomatenblokjes toe. Laat nog 5 minuten pruttelen.
- 3.** Roer de Philadelphia en de koriander eronder. Warm goed op.
- 4.** Kook de tagliatelle volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 5.** Dien de pasta op met de garnalensaus.