



Hoofdgerechten

Pasta met scampi's en broccolipesto

Voor 4 personen.

Ingrediënten

24 scampi's (gepeld, schoongemaakt)
50 gram parmezaanse kaas
50 gram pijnboompitten (+ extra)
400 gram spaghetti
1/2 citroen (het sap)
1 lookteentje
1 broccoli
1 bosje basilicum
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de pasta beetgaar in gezouten water. Giet af en bewaar wat van het kookvocht (100 ml).

Snij de broccoli in roosjes. Bewaar de stelen en snij ze in stukjes. Laat het geheel vervolgens 5 minuten koken in water.

Mix de gekookte broccoli en steeltjes samen met de basilicum, pijnboompitten, lookteentje, parmezaanse kaas en een scheutje olijfolie. Beng de pesto op smaak met het citroensap, peper en zout.

Kruid de scampi's met peper en zout en bak ze mooi rozig in olijfolie. Schep ze uit de pan. Voeg de pasta toe aan de pan, samen met het kookvocht en de broccolipesto.

Verdeel de pasta over de borden, schep er de scampi's op. En werk af met wat extra parmezaanse kaas, pijnboompitjes en basilicumblaadjes.

Keukenbenodigdheden

Blender

