



KOKEN MET EEN BUDGET

Pasta met zeevruchten en radijs

HOOFDGERECHT

🕒 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🥬 ½ bosje radijsje
- 🍝 150 g fusilli
- 🫒 1½ el olijfolie
- 🧄 ½ ui (gesnipperd)
- 🐟 200 g zeevruchtencocktails (ontdooit)
- 🥛 100 ml crème fraîche of kookroom

ZO MAAK JE HET:

1. Was de radijsjes met blad.
2. Snijd het groen iets kleiner en snijd de radijsjes in vieren of in plakjes.
3. Kook de pasta met zout.
4. Verhit de boter en fruit hierin de ui.
5. Schep de vis erdoor en bak 2 minuten mee.
6. Voeg de crème fraîche en radijsjes toe en verwarm circa 5 minuten tegen de kook aan.
7. Giet de pasta af, laat goed uitlekken en schep de helft van het radijsblad en de vissaus voorzichtig door de pasta.
8. Garneer met de rest van het radijsblad.

TIP 1: Vervang de zeevruchtencocktail door 1 blikje tonijn.

TIP 2: Maak de saus iets pittiger en voeg ½ tl geraspte mierikswortel (potje) toe.

Bron: boodschappen.nl

