



Mediterraanse penne met gamba's

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 200 g penne gedroogd
- 🍴 ½ bosje basilicum 15-25 g
- 🍴 250 g rijpe tros- of roma tomaten, in stukjes
- 🍴 50 g pistachenoten gepeld
- 🍴 1 teen knoflook gehakt
- 🍴 olijfolie
- 🍴 ½ chilipeper rode, zaadjes verwijderd, fijngesneden
- 🍴 8 - 10 garnalen grote rauwe
- 🍴 1 el brandy of cognac

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de penne in ruim kokend water met zout beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking en giet af.
2. Meng intussen voor de pesto de basilicum, tomaat, pistachenoten en ½ teentje knoflook in een keukenmachine of blender met een beetje olijfolie, zodat je een grove pasta krijgt.
3. Verhit 1 el olijfolie in een koekenpan met chilipeper naar smaak en de rest van de knoflook, bak hierin de garnalen 4 minuten en blus af met de brandy of cognac.
4. Voeg de pesto toe met een beetje water.
5. Voeg de penne toe aan de pesto met garnalen.
6. Laat 1 minuut doorwarmen, breng op smaak met zout en peper en de pasta is klaar.

BRON: deliciousmagazine.nl

