

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals water, bak- en braadmiddelen, suiker, peper en zout, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



Romige tomaten-courgetti met Parmaham

of minder...

2 PERSONEN

⌚ 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 4 plakjes Parmaham
- 🍴 ½ klein bosje basilicum
- 🍴 350 g tomaten-mascarponesaus
- 🍴 250 g courgetti = courgette spaghetti

MATERIAAL: -

ZO MAAK JE HET:

1. Scheur de ham en basilicum in grove stukken.
2. Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en bak de ham zonder olie krokant.
3. Schep de ham met een schuimspaan op een bord.
4. Voeg de saus toe aan de pan en bak 1-2 minuten, voeg dan de courgetti toe en bak nog 1 minuut tot deze warm is.
5. Verdeel het mengsel over de kommen en garneer met de ham en basilicum.

Eet smakelijk!

BRON: bbcgoodfood.com

