



Spaghetti met garnalen en groene asperges

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de pasta

- 🍴 150 g spaghetti
- 🍴 1 teentje knoflook, fijngesneden
- 🍴 klein rood pepertje, fijngesneden
- 🍴 8 kleine Roma-tomaatjes
- 🍴 250 g garnalen
- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 klein handje gescheurde basilicumblaadjes
- 🍴 handvol spinazie

voor de asperges

- 🍴 10 groene asperges, kontjes eraf
- 🍴 1 citroen, goed schoongeboend
- 🍴 takjes rozemarijn en/of tijm
- 🍴 lekker volle olijfolie

MATERIAAL: ovenschaal met wat bakpapier, wok

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C
2. Leg de asperges op wat bakpapier op een bakplaat of ovenschaal.
3. Snijd een halve citroen in plakjes en leg op de asperges.
4. Knijp de rest van de citroen uit en vang op in een bakje.
5. Doe de helft van het citroensap in het bakje over de asperges heen.
6. Verspreid takjes tijm en/of rozemarijn erover en besprenkel met goede olijfolie.
7. Breng op smaak met peper en zout.
8. Zet in een voorverwarmde oven, ongeveer 10 minuten, maar houd ze in de gaten dat ze niet té donker en gaar worden.
9. Kook de spaghetti al dente.
10. Bak de knoflook in een wok in wat olie.
11. Snijd het pepertje fijn en halveer de tomaatjes en voeg toe aan de knoflook.
12. Even doorbakken, en dan de garnalen toevoegen.
13. Bak 5 minuutjes op medium-hoog vuur totdat de tomaatjes zacht zijn en platgedrukt kunnen worden.
14. Voeg de spinazie de laatste minuut toe en roerbak even door.
15. Voeg het laatste beetje citroensap toe aan de pasta.
16. Giet de pasta af en voeg toe aan de wok.
17. Schep goed door en serveer met wat verse basilicumblaadjes.
18. Haal de asperges uit de oven en serveer in de wok.

BRON: culy.nl

