

# { RECEPT VOOR } cajun pasta }

Aantal pers.: 4 à 5

Temperatuur:

Vorbereiding: 15'

Bereidingstijd: 30'

## INGREDIENTEN:

- scampi's (zoveel als je wilt ;)
- chipolata (in stukjes gesneden en ook zoveel als je zelf wilt ;)
- 1 ajuin (in stukjes)
- 1 groene peper (in stukjes)
- 1 rode peper (in stukjes)
- 2 lookteentjes (geperst)
- 3 tomaten (in stukjes)
- 500 ml kippenbouillon
- 120 ml volle room
- 2 tl taco sauce hot
- 1 tl fajita kruiden
- 500 g spaghetti
- maizena
- peper (en zout)

## BEREIDING:

- Zet eerst en vooral de spaghetti op.
- Smelt wat boter en olijfolie in een pan en bak de scampi's. Kruid met wat peper (en eventueel zout). Doe er na enkele minuten de chipolata bij en bak alles goed door. Als alles gaar is zet je de scampi's en de chipolata opzij.
- Smelt terug wat boter in de pan en stoof de ui en de pepers.
- Voeg de look toe en laat enkele seconden sudderen.
- Mik er de tomaten bij en laat even staan (af en toe wel omroeren) totdat de tomaatjes wat gaar beginnen worden.
- Voeg de kippenbouillon, room en taco sauce toe en meng alles goed.
- Laat de saus dikken met maizena.
- Als de saus klaar is doe je er de scampi's en de chipolata bij en kruid je met de fajita kruiden.
- Nu alleen nog de spaghetti erbij en... dinner is served!