

{RECEPT VOOR Pasta met zeevruchten}

Aantal pers.: 4

Temperatuur:

Vorbereiding: 10'

Bereidingstijd: 20'

INGREDIENTEN:

- 500 gr pasta
- 1 ajuin (fijn gesnipperd)
- 500 gr passata
- 2 groene pepers (in kleine stukjes)
- 500 gr zeevruchtencocktail (haal je uit de diepvriesafdeling)
- 1 teentje look (geperst)
- peper (en eventueel zout)
- 2 tl paprikakruiden
- 2 tl basilicum

BEREIDING:

- Kook de pasta.
- Als de pasta bijna gaar, bak je de ajuin, look en pepers even aan in een (wok)pan.
- Voeg de (ontdooide) zeevruchtencocktail toe aan de groentjes en bak even mee.
- Doe de passata bij de groentjes en de zeevruchten, voeg de kruiden toe en laat even pruttelen.
- Meng alles onder elkaar.
- Smakelijk!