PS. food & lifestyle

1A+1B Vis

Romige fusilli met garnalen en tomaatjes

Bereidingstijd
20 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Bereid de fusilli volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de cherrytomaatjes in kwarten. Verhit de olijfolie in een koekenpan bak de garnalen gaar. Voeg de kookroom, cherrytomaatjes en ¾ van de basilicumblaadjes toe en verhit nog 2-3 minuten. Breng op smaak met de chilivlokken, peper en zout. Schep de fusilli door het mengsel en breng eventueel nogmaals op smaak met versgemalen peper. Garneer met de verse geitenkaas en overgebleven basilicum.

Ingrediënten

- [ ] 1 zakje PS. food & lifestyle fusilli
- [ ] 40-50 g garnalen
- [ ] 3 tl verse geitenkaas
- [ ] 1 ½ el kookroom light
- [ ] 100 g cherrytomaatjes
- [ ] ½ teentje knoflook
- [ ] 1 el olijfolie
- [ ] 2 takjes verse basilicum
- [ ] Snufje chilivlokken
- [ ] Peper
- [ ] Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	**312 kcal**
Koolhydraten	**10 g**
Vet	**16 g**
Vezels	**4 g**
Eiwit	**29 g**