



PASTA MET SCAMPI'S KIKKERERWTEN & KERSTOMAAJTJES

BOODSCHAPPEN

250 gr. Trofie* of Fusilli
2 teentjes knoflook
2 tl. chilipoeder of -vlokken
20 scampistaarten (gepeld)
500 gr. kerstomaatjes
1 blik kikkererwten 400gr.
100 ml. witte wijn
bosje platte peterselie
* *gerolde spiraalpasta*

Kook de pasta beetgaar volgens de aanwijzing op de verpakking, giet af, maar bewaar één opscheplepel kookvocht.

Verhit twee eetlepels olijfolie in een wok en bak in ca. 30 sec. de knoflook met de chilivlokken, voeg de scampi's toe en roerbak zo'n 2 á 3 min. tot ze mooi roze kleuren. Neem de pan van het vuur en schep het garnalengensel op een bord.

Zet de pan weer op het vuur en roerbak de kerstomaatjes zo'n 8 min. tot ze mooi zacht zijn, voeg de kikkererwten en de wijn toe en laat zachtjes op een laag vuur garen. Breng op smaak met wat zout.

Voeg de pasta en het kookvocht toe en daarna de scampi's en laat alles al omscheppend goed doorwarmen.

Sprenkel er er wat olijfolie over, bestrooi met peterselie en serveer direct.

