

Ingrediënten (2 personen)

- 2 Courgetten
- 3 Stuks prei
- 300 gr Penne pasta
- 25 cl Lichte room
- 20 Scampi
- 2 teentje Knoflook

Omschrijving

- 1.** Kook de penne al dente in kokend water. Kook ze niet helemaal gaar want ze gaan erna nog in de hapjespan samen met de rest.
- 2.** Snijd de courgette in reepjes en grill in een grillpan met olijfolie.
- 3.** Kruid met oregano en zout
- 4.** Was de prei, snij in fijne stukjes en stoof in een pan. Gebruik ook olijfolie.
- 5.** Giet in een hapjespan olijfolie. En fruit de knoflook.
- 6.** Voeg de scampi's toe en kruid met peper en zout
- 7.** Wanneer de scampi's gebakken zijn. Voeg de courgette en prei toe.
- 8.** Voeg de room toe. Mix het geheel.
- 9.** Kruid met tandoori kruiden, kurkuma en kerrie.
Verhouding is voornamelijk tandoori. Ong 1 á 2 eetlepels. 1 theelepel kurkuma en kerrie.
- 10.** Voeg de pasta toe en laat alles nog even sudderen.
- 11.** Voeg eventueel nog wat geraspte kaas toe.