Pasta tandoori met scampi

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.