



Elvea, een feest uit Italië

Scampi op Griekse wijze



Ingredienten voor Personen

| | |
|-----------|------------------------|
| 10 | gepelde scampi's |
| 250 g | spirelli |
| | look |
| | olijfolie |
| 6 | gedroogde tomaten |
| 400 g | ELVEA Cubetti Look |
| | zwart olijven (ontpit) |
| | groene olijven |
| 0,50 blok | feta |
| | verse peterselie |
| | peper |
| | zout |

Bereiding

1. Fruit de look in een grote pan met een eetlepel olie.
2. Voeg de olijven en eerder gehakte gedroogde tomaten toe.
3. Voeg de scampi toe en laat 5 minuten op laag vuur koken.
4. Voeg 1 blik cubetti look toe en dek af.
5. Kook de pasta.
6. Meng de pasta en de saus door elkaar.
7. Bestrooi met feta en verse peterselie.

Geniet ervan!

Recept info: Berry in Love

