

## Romige pasta met garnalen

Snel aan tafel? Foodelicious schiet te hulp! Deze romige spaghetti zet je in een handomdraai op tafel. Door de robuuste smaken van de Garlic Rosemary Citrus Sauce van Stonewall Kitchen, krijgt de saus een volle en intense smaak.

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Visgerecht
Aantal personen:	2
Bereidingstijd:	15 minuten

---

Snel aan tafel? Foodelicious schiet te hulp! Deze romige spaghetti zet je in een handomdraai op tafel. Door de robuuste smaken van de Garlic Rosemary Citrus Sauce van Stonewall Kitchen, krijgt de saus een volle en intense smaak.

### Bereidwijze

1. Breng een pan met water aan de kook en bereid de spaghetti volgens de instructies op de verpakking.
2. In een hapjespan verhit je ondertussen de bakolijfolie op middelhoog vuur. Fruit hierin de knoflook 30 seconden aan, maar pas op dat het niet bruin wordt of verbrand.
3. Voeg de garnalen toe en bak ze in 3 tot 5 minuten roze. Voeg de Garlic Rosemary Citrus Sauce van Stonewall Kitchen toe en kook de saus in. Dit duurt ongeveer 3 minuten.
4. Voeg de slagroom toe, roer door en laat 3 minuten pruttelen.
5. Als laatste voeg je de verse gehakte rozemarijn toe. Breng op smaak met zout en peper.
6. Giet de spaghetti af en voeg toe aan de saus. Kneepje citroensap erover en klaar is je snelle pasta. Eet smakelijk!

TIP Lekker met gegrilde groene asperges of een groene salade.

### Ingrediënten

- Betis bakolijfolie
- 150 gram spaghetti
- 350 gram grote garnalen
- 1 teentje knoflook
- 80 ml Garlic Rosemary Citrus Sauce
- 80 ml slagroom
- 2 takjes verse rozemarijn
- zout & peper
- partjes citroen

accessoires