

PASTA VAN COURGETTE

(4 personen)

Vandaag een heerlijk bijgerecht gemaakt; pasta van courgette.
De bereiding is makkelijk en snel!

INGREDIËNTEN

- 1 rode ui of sjalotje (fijngesneden)
- 1 teentje knoflook (fijngesneden)
- 2 courgettes in pastaslierten snijden, dit gaat het makkelijkst met een Spirelli spiraalsnijder
- 1-2 el oregano
- 1-2 el rozemarijn
- 10 cherrytomaatjes (in kwartjes snijden)
- hapjespan
- 2 el olijfolie

BERREIDING

Fruit de ui en knoflook in een hapjespan met 2 el olijfolie
Voeg hier de courgette pastaslierten aan toe
Vuur goed hoog, anders komt er te veel vocht vrij
Bestrooi vervolgens met de oregano en rozemarijn
Nu het geheel kort roerbakken, de slierten moeten een bite houden en niet slap worden.
Nu de eerste helft van de cherrytomaatjes door de pasta mengen en vervolgens de pasta op een mooie schaal serveren.
Vergeet niet de tweede helft van de cherrytomaatjes mooi op de pasta leggen en voilà klaar om te serveren!

Eet smakelijk!

Nog twee smaakvolle alternatieven die je aan deze pasta van courgette kunt toevoegen. Onder het motto hoeft niet, mag wel ;-)

1. zongedroogde tomaatjes (in stukjes gesneden, tijdens roerbakken toevoegen)
2. seranoham (=weekkeuze) in stukjes snijden en aan het eind tijdens roerbakken toevoegen.