



TAGLIATELLE MET SCAMPI EN CURRY



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 250 g volkoren spelt tagliatelle
- 500 g gepelde scampi
- 500 g wortelen
- 2 dikke preistengels
- een bakje waterkers
- peterselie
- een blikje van 250 ml plantaardige kokosmelkvervanger
- 1 el curry madras
- 2 el margarine met gezonde vetzuursamenstelling



Bereidingswijze:

- Kook de tagliatelle beetgaar.
- Bak de scampi's aan in de pan in 1 el gezonde margarine.
- Schil de wortelen en snij ze in plakjes.
- Was de preistengels en snij ze in dunne reepjes.
- Stoom of kook de wortelen en preistukjes beetgaar.
- Doe in de wok de tagliatelle samen met de wortelen, de prei en de scampi's en stoof nog even aan.
- Laat de plantaardige kokosmelkvervanger samen met 1 el curry madras koken en bindt met Maïzena Express voor witte sauzen.
- Schep de wok mengeling in een diep bord.
- Schep hierover een beetje van de currysaus.
- Werk af met waterkers en laat het smaken.