



Pasta met mosterdpesto en garnaalstaarten



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

425 gram fettucine
1 deciliter olijfolie
400 gram garnaalstaarten
1 handvol basilicumblaadjes
1 teentje knoflook (gepeld)
50 gram pijnboompitten
3 eetlepels mosterd
grof zeezout

Bereidingswijze

- 1.** Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking in lichtgezouten water. Giet af en hou een pollepel van het kookvocht apart.
- 2.** Verhit een beetje olijfolie in een pan en bak de garnaalstaarten. Hou ze warm onder aluminiumfolie.
- 3.** Mix de basilicumblaadjes met de knoflook, de pijnboompitten, de mosterd, de rest van de olijfolie en het grof zeezout.
- 4.** Meng de pasta met de mosterdpesto. Voeg het kookvocht toe en roer goed.
- 5.** Serveer met de garnaalstaarten.