

Spaghetti Primavera

Deze lekkere pasta kan je op diverse manieren bereiden. In de pan of wok vinden wij het lekkerst. Maar je kunt ook alle ingrediënten koud verwerken en als heerlijke kant-en-klaar maaltijd verwarmen in een magnetron, turbochef of steamer.



Ingrediënten

- 300 g Spaghetti (ref. A15)
- 150 g Primaverasaus (ref. H23)
- 35 g Cherry tomaatjes
- 25 g Zoete puntpaprika
- 40 g Courgette
- 10 g verse spinazie
- 35 g Champignons
- 5 g Parmezaan

Bereiding

Ontdooi de pasta in heet of kokend water.
Bak de verse groenten in olijfolie ca. 3 min.
voeg hier de saus aan toe en naar smaak zout & peper.
Meng de pasta door de saus.
Garneer op een bord met Parmezaan.

Stap 1



Stap 2



Stap 3



INKOOPPRIJS (EXCL. BTW) € 2,36

ADVIES VERKOOPPRIJS € 8,95

BRUTOWINST 71,2%