

Fiori scampi met avocadosaus

Ingrediënten

Fiori Scampi Al'aglio e limone (ref. D22)

Garnalen

Knoflook

Peper/zout

Voor de avocadosaus:

1 Rode ui

1/2 Avocado

Handje diepvriesdoperwten

Handje spinazie

250 ml Kokosmelk

1-2 el Citroensap (naar smaak)

1 tl Komijnpoeder

Bereiding

Voor de saus: Verhit wat olie in een koekenpan en bak hierin de ui (gesnipperd), als deze glazig begint te worden voeg je de doperwten toe en bak je dit een paar minuten mee.

Verplaats dit geheel naar een keukenmachine en voeg alle overige ingrediënten voor de saus toe. Blend het geheel tot er een gladde groene massa ontstaat.

Proef even om te kijken of er misschien wat zout of citroen bij moet om het in balans te brengen. Mocht het niet romig genoeg zijn, doe er dan wat kokosmelk bij.

Kook ondertussen de pasta 5 minuten in kokend water.

Bak de garnalen in knoflook en olijfolie.

Meng de pasta & garnalen in de pan met de saus, zodat ze goed doordrenkt zijn met alle andere smaken. Serveer op een bord.

