

## Fusilli met knoflookgarnalen



20 minuten



1 persoon



### VOEDINGSWAARDE

Energie	291 Kcal
Koolhydraten	7.2 g
Eiwitten	29.6 g
Vet	12.9 g
Vezels	0 g

Voedingswaarde per persoon

### INGREDIËNTEN

- 1 zakje PS. food & lifestyle fusilli
- 40-50 g grote garnalen
- 100 g courgette in plakken
- 1 el kruidenroomkaas light
- 1 el olijfolie
- 1 teen knoflook, geperst
- ¼ rode peper, zaadlijst verwijderd en in ringen
- Peper
- Zout

### BEREIDINGSWIJZE

Kook de fusilli volgens de aanwijzing op de verpakking in ruim water. Verwarm de olijfolie in een koekenpan. Voeg de knoflook, garnalen, courgette en rode peper toe en bak deze totdat de garnalen roze kleuren. Breng op smaak met peper en zout. Giet de pasta af en schep de garnalen samen met de roomkaas erdoor.

TIP: HET IS OOK LEKKER OM DE COURGETTE EVEN TE GRILLEN EN DEZE OP HET LAATSTE ERBIJ TE SERVEREN.