

## Een romige pasta met garnaltjes, champignons en prei



Voor 2 porties

1 preiwit – 300 g champignons – 1 sjalot – 200 g grijze garnaltjes - 1 teentje knoflook – 4 eetl. kookroom light – 10 takjes peterselie – 140 à 160 g ongekookte volkoren pasta – 1 eetl. olijfolie.- ½ visbouillonblokje – peper en zout

### Werkwijze

Reinig de prei en snijd in fijne reepjes.  
Pel de sjalot en snipper fijn.  
Pel de knoflook.  
Reinig de champignons en snijd in plakken.  
Verwarm de olie en fruit hierin de ui en de prei.  
Pers de knoflook over de ui.  
Kook de spaghetti (zie kooktijd verpakking)  
Voeg de champignons toe en bak ze enkele minuten mee.  
Spoel de garnalen met water en laat ze uitlekken.  
Bak de garnalen 1 minuut mee.  
Voeg de room toe en breng het geheel aan de kook.  
Breng op smaak met het bouillonblokje, peper en zout.  
Haksel het peterselie fijn.  
Schik de pasta en het groenten-garnaalmengsel op een bord.  
Garneer met de peterselie .