

TORTELLINI RICOTTA E SPINAZIE MET DIABOLIQUE SAUS, GARNALEN EN PAPRIKA

INGREDIËNTEN

Tortellini Ricotta e Spinaci (Smiling Cook)

Diabolique saus (Smiling Cook)

Garnalen

Paprika

Parmezaan

Verse oregano

Olijfolie



BEREIDING

Laat de Tortellini een dag van tevoren ontdooien in de koeling.

Snijd de paprika in grove repen en rooster kort in de oven of bakpan.

Meng de Tortellini koud met de Diabolique saus.

Meng daarna een deel van de paprika door de pasta.

Verdeel het geheel in een maaltijdschaal.

Verdeel de garnalen gelijkmatig over de schaal.

Top af met de resterende paprika, Parmezaan en verse oregano.