

## FIORE SCAMPI

### INGREDIËNTEN

- 5st. Fiore Scampi Pasta
- 100g. Scampi Crema saus
- 9st. Garnalen
- 4st. Groene Asperges
- 10ml. Citroensap
- 15g. Grana Padano kaas (1 handje)
- 10g. Phase boter
- Zout en peper



### BEREIDING

1. Zet een pan water op met een pastamandje erin
2. Verzamel alle ingrediënten in de juiste hoeveelheden
3. Doe de 4 asperges en 5 gevulde pasta voor 5 min. in het kokende water
4. Bak de 9 gamba's in phase tot ze oranje worden ca. 2-3 minuten
5. Voeg dan de 100g. Scampi saus en het citroensap toe en bak dit ca. 1 minuut
6. Leg de pasta om en om met de asperges op het bord (zie foto)
7. Verdeel hier over de garnalen en de saus met een lepel
8. Pak een handje Grana Padano en maak deze iets kleiner er verdeel over het bord
9. Doe hier nog wat zout en peper overheen en het is klaar