

COURGETTESPAGHETTI

Groentenspaghetti



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 5 min - **Materiaal :** Spiral Expert + Spaghetti kegel

Ingrediënten : 4 PERSONEN

- 4 courgettes (1 kg) - 3 grote tomaten (450 g) - 2 geperste teentjes knoflook - 20 basilicumbladeren + voor de garnering - 8 eetlepels olijfolie - zout en peper

1. Doe de in vier gesneden tomaten, de knoflook, 6 eetlepels olijfolie en basilicum in de kom. Mix 30 seconden met het grote stalen mes en breng op smaak met peper en zout.

2. Snijd de courgettes met de kegel SPAGHETTI.

3. Verwarm 1 eetlepel olie in een grote pan op matig vuur en laat de helft van de courgettes 2 tot 3 minuten bakken. Roer regelmatig.

4. Herhaal met de andere helft van de courgette. Breng op smaak.

5. Doe de spaghetti in een slakom, leg de tomatensaus er op en garneer met basilicumbladeren.

Tip van de chef :

© 2018 Hachette Livre (Marabout) © Anna Helm Baxter © Beatriz Da Costa

