**Scampi courgette pasta**

Bovenkant formulier

Onderkant formulier

**Recepten**

****

### Ingrediënten:

* **1 courgette (spaghetti)**
* **150g scampi’s**
* **1 knoflook teentje**
* **1cm gember**
* **1 citroen**
* **2 lente uien**
* **verse peterselie**
* **1 theelepel curry**
* **1 theelepel cayenne peper**
* **zout en peper**
* **olie**

### Bereidingswijze:

1. **Snijd de courgette in slierten. Gebruik hiervoor een** [**spirelli**](https://partnerprogramma.bol.com/click/click?p=1&t=url&s=36332&f=TXL&url=http%3A%2F%2Fwww.bol.com%2Fnl%2Fp%2Fgefu-spirelli-spiraalsnijder-zwart%2F9200000022047569%2F&name=Spirelli) **of een** [**kaasschaaf**](https://partnerprogramma.bol.com/click/click?p=1&t=url&s=36332&f=TXL&url=http%3A%2F%2Fwww.bol.com%2Fnl%2Fp%2Fbrabantia-profile-kaasschaaf%2F9200000002652507%2F&name=kaasschaaf)**.**
2. **Warm wat kokosolie op in een wok. Snijd de knoflook en gember en doe deze in de wok.**
3. **Voeg de scampi’s toe kruid het met de curry en cayenne peper. Als je van extra spicy houdt, kun je meer cayenne peper toevoegen. Bak dit ongeveer 3 minuten tot de scampi’s gaar zijn.**
4. **Snijd de lente uien en voeg ze aan de wok toe met wat citroen sap. Voeg de courgette slierten toe en bak dit voor ongeveer 1 minuut zodat ze opgewarmd zijn.**
5. **Snijd de peterselie fijn en voeg dit aan de pasta toe. Kruid het met wat zout en peper naar smaak.**