



**VOLKOREN Spaghetti ~ 1x 5kg**  
**SPELT Spaghetti ~ 1x 5kg**



**SPAGHETTI FIJN ~ 1x 5kg**

**CAPELLINI ~ 1x 5kg**

## **MET SCAMPI'S - JONGE GROENTEN EN FRISSE TUINKRUIDEN**

*Verfijning en elegantie met ingrediënten die het feest in je bord halen.*

*De verse kruidenmix zorgt voor een verrassende toets.*

### **Ingrediënten (4 pers.)**

- \* 300 gram Anco Professional
- \* 24 mooie scampi's
- \* Peper en zout
- \* 1/4 dl olijfolie
- \* 1 broccoli
- \* 1 bussel groene asperges
- \* 4 jonge wortelen
- \* mengeling van verse kruiden: kervel  
perterselie en bieslook

### **Bereiding:**

- 1.** Kook de pasta beetgaar in kokend gezouten water
- 2.** Pel de scampi's en verwijder het darmkanaal. Kruid ze met peper en zout en bak ze mooi bruin in wat olijfolie.
- 3.** Snij de broccoli in mooie roosjes en kook ze beetgaar.
- 4.** Kook de asperges in gezouten water.
- 5.** Reinig de wortelen en snij ze in gelijke stukken. Kook ze gaar in wat gezouten water.
- 6.** Snij de verse kruiden fijn.
- 7.** Meng de gekookte pasta met de andere ingrediënten en breng op smaak met peper en zout.  
Dien op in een diep bord.

