

Pasta met prei en spruitjes

Ingrediënten:

- ca 150 gram prei, in dikke halve ringen (19 cent, vaker ca 39)



- ca 150 gram spruitjes, uit de diepvries* (23 cent)
- 1 kleine tomaat, zaadlijsten verwijderd en in kleine stukjes (14 cent)
- 1 eetlepel crème fraîche (12 cent)
- 1/2 theelepel gedroogde oregano (4 cent)
- 1/4 theelepel gerookte paprikapoeder (optioneel) (2 cent)
- 75 à 100 gram pasta, naar keuze (15 cent)



- zout en peper, naar smaak
- (olijf)olie of boter, om in te bakken

Kosten: 89 cent, meestal € 1,09

Bereidingswijze:

1. Zet een ruime pan met flink gezouten water op voor het koken van de pasta.
2. Verhit een scheutje (olijf)olie of een klein klontje boter in een hapjespan of een flinke koekenpan. Bak hierin de prei onder regelmatig roeren totdat deze zacht is geworden.
3. Kruid met zout en peper.
4. Voeg vervolgens de bevroren spruitjes, tomaat, crème fraîche, oregano en gerookte paprikapoeder toe en roer goed door. Laat dit op laag vuur zachtjes pruttelen.

5. Kook in de tussentijd de pasta al dente volgens de aanwijzingen op de verpakking.

6. Giet de pasta af als deze klaar is, **maar laat niet niet uitlekken**. Gooi de pasta dan met het aanhangend water bij de saus en roer goed door. Kruid eventueel na met zout en peper naar smaak.

Serveer direct.

Eet smakelijk!