



*Elvea, een feest uit Italië*

## Courgette spaghetti met halloumi



### Ingredienten voor Personen

4	courgettes
4	lookteentje
1 bokaal	ELVEA pastasaus Arrabbiata
60 g	cappellini
1 blok	halloumi
4 trossen	kerstomaatjes
4 eetlepels	olijfolie
	oregano
	peper
	zout

### Bereiding

1. Spoel eerst de kerstomaatjes af, leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat, besprenkel met olijfolie en voeg een geperst teentje knoflook of 2 toe. Plaats in de oven op 180° gedurende 30 minuten.
2. Spoel intussen de courgettes af, snijd de randjes eraf en maak de courgettespaghetti met de spiralizer.
3. Fruit 2 fijngehakte teentjes knoflook in een grote pan met 1 of 2 eetlepels olijfolie. Voeg de courgettespaghetti toe.
4. Kook ondertussen de cappellini (één minuut korter dan de aangegeven tijd).
5. Voeg de Elvea pastasaus toe aan de pan en laat op een laag vuur koken.
6. Voeg de gekookte pasta toe en meng goed, breng op smaak met oregano, zout en peper.
7. Grill plakjes halloumi in een aparte pan.
8. Serveer de pasta op de borden, leg er een paar stukjes halloumi en de kerstomaatjes op.
9. Geniet ervan!

Recept info: Simply Morane

