



*Elvea, een feest uit Italië*

## Arrabbiata parelcouscous met burrata en scampi



### Ingredienten voor 4 Personen

|             |                            |
|-------------|----------------------------|
| 300 g       | parelcouscous              |
| 600 g       | gepelde scampi's           |
| 200 g       | burrata                    |
| 1 bokaal    | ELVEA pastasaus Arrabbiata |
| 1           | rode ui                    |
| 1           | courgette                  |
| 250 g       | kerstomaatjes              |
| 2 teentjes  | look                       |
| handvol     | verse basilicum            |
| 1 theelepel | paprikapoeder              |
| 1 theelepel | gedroogde oregano          |
|             | honing                     |

### Bereiding

1. Bak de scampi's in een pan met een beetje olijfolie. Snijd de courgette en ui in blokjes en stoof deze mee aan. Breng op smaak met peper, zout, paprikapoeder en gedroogde oregano.
2. Snijd de tomaatjes doormidden en hak zowel de look als de basilicum fijn. Roer deze mee in de pan. Stoof enkele minuten en blus dan met de arrabiata saus. Laat sudderen op een laag vuurtje.
3. Kook de parelcouscous intussen en meng deze onder de saus wanneer deze gaar is.
4. Verdeel de parelcouscous over de borden en werk af met burrata, verse basilicum en een beetje honing.

Recept info: Chloé Kookt

