KIKKOMAN

Conchiglie-garnalen en groente met curry-slagroomsaus

totale tijd **35 min.** **15 min.** voorbereidingstijd **20 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
2.143 kJ / 508 kcal

Vetten: **23,7 g** Eiwitten: **19 g**
Koolhydraten: **52,5 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

2	stelen basilicum
1	kleine gele paprika
160 g	spitskool
160 g	kerstomaatjes
240 g	conchiglie
160 g	kookklare garnalen
2 el	olijfolie
	zout, versgemalen peper
160 ml	warme favoriete bouillon (bijv. kippen-, groente- of visbouillon)
200 g	slagroom
4 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
4 el	mosterd voor Weisswursten
4 tl	currypoeder

VOORBEREIDING

Stap 1

Pluk de basilicumblaadjes, was en dep ze droog. Halveer de paprika, verwijder de pitten en de steel en was hem. Was de spitskool en snijd hem met de paprika in blokjes van 2-3 cm. Was de tomaten.

Stap 2

Bereid de conchiglie volgens de aanwijzingen op de verpakking. Was de garnalen en dep ze droog,. Verwarm de olijfolie, doe de garnalen en groente erbij, 4-5 minuten fruiten, licht kruiden met zout en peper, haal ze eruit en hou ze warm.

Stap 3

Doe de bouillon, slagroom, mosterd en currypoeder in het braadvet van de garnalen, breng ze aan de kook en laat ze licht inkoken.

Stap 4

Meng de groente, garnalen en conchiglie met de saus, dien ze op de borden, garneer met basilicum en serveer.