

Italiaanse pasta met **Tartaar van zeewier**



2 mensen

15 min voorbereiding

15 min koken

De ingrediënten

1 glas van 100g la belle-iloise Tartaar met Bretons zeewier en olijven
200g pasta (hier Elicoidali)
100g verse erwten
1 kleine rode ui
Olijfolie
Enkele basilicumblaadjes
Peper

De fasen

- 1- Kook de pasta in gezouten water. Volg de kooktijd die op de verpakking staat
- 2- Voeg de erwten en de gesnipperde ui tijdens het koken toe aan de pasta, 4 tot 5 minuten voor het einde van de kooktijd
- 3- Giet de pasta af zodra die gaar is en meng met de tartaar van algen
- 4- Giet een beetje olijfolie in een pan en bak alles samen op. Voeg een beetje pastakookwater toe om te vermijden dat de pasta gaat kleven. Bak alles ongeveer 2-3 minuten onder regelmatig roeren
- 5- Schik op borden en versier met enkele basilicumblaadjes. Kruid naar smaak met peper