



# Pasta met Artgentijnse garnalen en Boursin



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

400 gram linguine

olijfolie

400 gram wilde Argentijnse garnalen

peper en zout

1 bakje Boursin Cuisine knoflook en fijne kruiden

tijm

## Bereidingswijze

- 1.** Kook de linguine volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 2.** Verwarm een scheutje olijfolie in een wokpan en roerbak de garnalen gedurende 3 à 4 minuten. Kruid met peper en zout.
- 3.** Voeg de Boursin Cuisine toe aan het garnalenmengsel en laat 2 minuutjes zachtjes pruttelen.
- 4.** Meng de linguine door de saus.
- 5.** Werk af met tijm en serveer.