



# KETO SCAMPI MET SHIRATAKI FETTUCCINI

## INGREDIËNTEN

- 2 zakjes Shirataki Fettuccini
- 250g verse scampi's
- 1 el boter
- 1 ui, in kleine stukjes gesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 250 ml tomatensaus
- 50 ml room
- zeezout en peper naar smaak
- 1 theelepel Italiaanse kruiden
- wat gedroogde peterselie  
(optioneel)

## INSTRUCTIES

1. **Smelt de boter in een grote, niet klevende pan op middelhoog vuur.**
2. **Stoof de ui en look. Roer een ongeveer voor een minuut.**
3. **Voeg de garnalen en de kruiden toe, roer nog een minuut.**
4. **Voeg de tomatensaus en de room toe en laat een paar minuten sudderen.**
5. **Spoel ondertussen de shirataki fettuccini met heet water in een zeef. En leg ze op een bord, voeg de saus erover toe en strooi er wat gedroogde peterselie over om te garneren.**