

# Lunch



Online te bestellen op  
[australianhomemade.com/zaccagni](http://australianhomemade.com/zaccagni)

voor 2-3 personen



## SPAGHETTI MET PAKSOI EN MANGO

250 gr biologische spaghetti (Zaccagni)

1 biologische ui

1 biologische paksoi

1 handje biologische ongezoeten pinda's

1 biologische mango

vers gemalen zout

2 eetlepels biologische olijfolie

## BEREIDING

Kook de pasta zoals aangegeven op de verpakking. Snij dan de mango door midden en verwijder de pit. Maak daarna inkepingen in het vruchtvlees, zodat je de blokjes er gemakkelijk uit kan scheppen. Zet dit even apart. Pak nu de paksoi en snij de onderkant ervan af. Snij de paksoi in lange repen fijn. Doe dit in een vergiet en spoel het onder stromend water schoon. Laat goed uitlekken en droog eventueel na met wat keukenpapier. Snipper dan de ui en doe 1 eetlepel olijfolie in een wokpan. Voeg de gesnipperde ui toe en fruit dit even aan. Voeg dan de reepjes paksoi toe. Roerbak de paksoi totdat deze mooi geslonken is en verwijder het vrijgekomen vocht uit de pan. Maal er indien gewenst wat zout overheen. Voeg daarna bij de gekookte spaghetti 1 eetlepel olijfolie en meng het door elkaar. Schep dan de spaghetti bij de paksoi en meng het door elkaar. Voeg nu ook de blokjes mango toe en haal de pan van het fornuis. Meng het voorzichtig door elkaar en verdeel de spaghetti over de borden. Maak het geheel af met wat ongezoeten pinda's.