



Penne met gerookte zalm en pesto

van basilicum, dille en zonnebloempitten



ca. 25min



2 personen

Voor dit bordje pasta gaan we voor een combinatie van frisse en rijke smaken. Je maakt je eigen pesto van een gulle hoeveelheid basilicum, dille, zonnebloempitten en citroensap. Die roer je door de penne met tomaat en courgette en je combineert het geheel met heerlijke gerookte zalmsnippers.

Wat je van ons krijgt

- 200g penne ¹
- 1 courgette
- 1 citroen
- 25g zonnebloempitten
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 20g verse kruidenmix: basilicum en dille
- 1 teen knoflook
- 1x gerookte zalmnippers ⁴
- 2 tomaten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan met deksel
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 842kcal, vet 40.9g, koolhydraten 88.0g, eiwit 32.0g



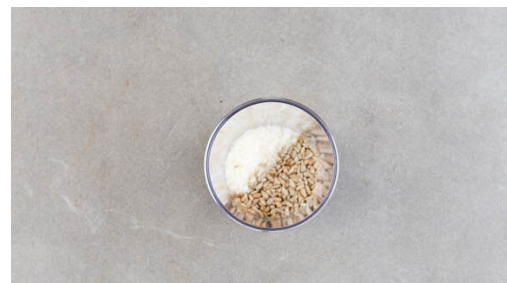
1. Ingrediënten voorbereiden

Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in plakken. Pers de **citroen** uit.



4. Courgette bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **courgette** en een snuf zout toe en bak ca. 5min zonder om te scheppen. Roer door, draai het vuur middellaag en doe een deksel op de pan. Laat de **courgette** nog 5-7min garen.



2. Roosteren

Rooster de **zonnebloempitten** in 1-2min goudbruin in een middelgrote koekenpan zonder vet. Rasp de **kaas** fijn. Doe de **zonnebloempitten** en **¾ van de kaas** in een hoge maatbeker.



5. Pesto maken

Hak de **dille en basilicum incl. steeltjes** apart van elkaar grof. Pel en halveer de **knoflook**. Doe de **knoflook**, de **basilicum**, **¾ van de dille**, de **helft van het citroensap** en 2el olijfolie ook in de maatbeker en pureer glad. Voeg lepel voor lepel wat water toe als de **pesto** te dik is. Meng de **zalmnippers** met de rest van het **citroensap**.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 8-10min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af en laat uitlekken.



6. Pasta mengen

Snijd de **tomaten** in dunne partjes, voeg ze toe aan de koekenpan en gaat ca. 2min mee. Voeg de **pasta**, de **pesto** en **2el kookwater** toe en meng goed. Voeg **meer kookwater** toe voor een extra smeuïge saus. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen en serveer de **pasta** met de **zalmnippers**. Bestrooi met de **rest van de kaas** en de **rest van de dille**.