



Supersnel: Penne met gerookte zalm

in romige saus met cherrytomaten en spinazie



binnen 20min



2 personen

Als je haast hebt, is deze pasta precies wat je nodig hebt. Een eenvoudige maar heerlijke saus met gerookte zalm, verse spinazie en fruitige cherrytomaatjes - vullend en voedzaam. Soms gaat er niets boven pasta!

Wat je van ons krijgt

- 200g biologische penne ¹
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 onbehandelde citroen
- 100g gerookte zalm ⁴
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 250g cherrytomaten
- 200g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- citruspers
- vergiet

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 784kcal, vet 34.8g, koolhydraten 89.2g, eiwit 26.1g



1. Ui snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne reepjes. Pel de **knoflook** en snijd in plakjes.



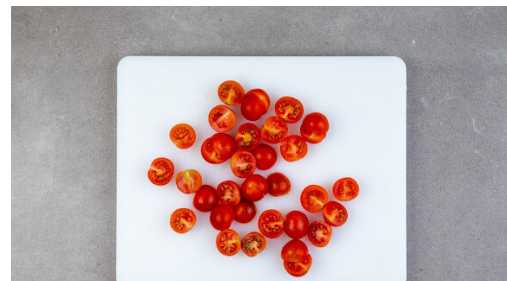
4. Saus maken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **ui** en **knoflook** in 1-2min glazig. Snijd ondertussen de **zalm** in dunne reepjes. Voeg de **zalmoreepjes**, de **crème fraîche** en 50ml water toe aan de pan, zet het vuur lager en laat de **saus** 2-3min zachtjes koken. Breng op smaak met **1-2el citroensap**, **1tl citroenrasp** en peper en zout.



2. 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 in een vergiet en laat uitlekken. Doe de **pasta** terug in de pan.



5. Cherrytomaten snijden

Halveer de **cherrytomaten**.



3. Citroen voorbereiden

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



6. Pasta afmaken

Voeg de **spinazie** toe aan de **saus** en kook al roerende tot de **blaadjes** zijn geslonken. Doe de **pasta** en de **cherrytomaten** erbij en schep om. Bind de **saus** evt. met een scheutje **kookwater**. Verdeel de **pasta** over diepe borden en serveer.