



Penne in zalm-roomsaus

met cherrytomaten en spinazie



ca. 20min



2 personen

Op zoek naar een makkelijk, snel en lekker pastagerecht? Zoek niet verder, want ons recept voor een bordje pasta staat namelijk binnen een half uur op tafel. En dankzij de romige saus, zachte zalm en bekende groenten als cherrytomaatjes en spinazie is dit gerecht een echte crowdpleaser.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 250g penne ¹
- 1 citroen
- 1x gerookte zalmsnippers ⁴
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1x cherrytomaten
- 1x babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- fijne keukenrasp
- grote koekenpan of wok
- maatbeker

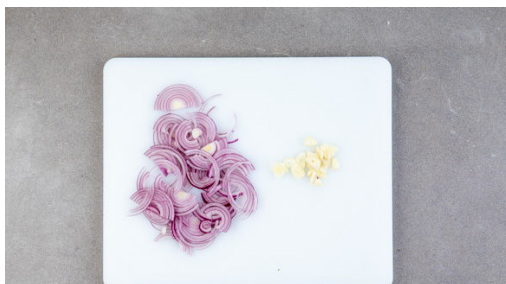
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 697kcal, vet 31.8g, koolhydraten 71.2g, eiwit 27.7g



1. Smaakmakers snijden

Breng ruim gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes.



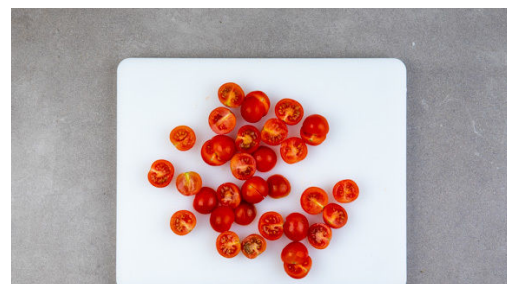
4. Saus maken

Verhit 1-2tl olijfolie in een grote koekenpan of wok en fruit de **ui** en **knoflook** 1-2min. Voeg de **zalmsnippers** samen met de **crème fraîche** en 50ml water toe. Roer door en kook 2-3min. Breng de **sous** op smaak met **1tl citroenrasp**, **1-2el citroensap** en zout en peper naar wens.



2. Pasta koken

Voeg **2/3e van de penne** toe zodra het water kookt (voeg **meer pasta** toe bij grote trek) en kook de **pasta** in 8-9min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op. Doe de **pasta** terug in de pan met een scheutje olijfolie en roer door.



5. Cherrytomaten snijden

Halveer de **cherrytomaten**.



3. Citroen voorbereiden

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



6. Spinazie toevoegen

Voeg telkens hand voor hand de **spinazie** aan de **zalsaus** toe en stoof al langzaam roerend tot de **blaadjes** zijn geslonken. Doe de **cherrytomaten** en **pasta** erbij en schep om. Verdun de **sous** evt. met een scheutje **kookwater**. Proef en breng de **pasta** op smaak met peper. Serveer de **pasta** direct.