



## Penne in zalm-roomsaus

met cherrytomaten en spinazie



ca. 25min



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

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

### Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

### Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- fijne keukenrasp
- 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 902kcal, vet 37.5g, koolhydraten 105.9g, eiwit 31.3g



#### 1. Smaakmakers snijden

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



#### 2. Pasta koken

Voeg **2/3e van de penne** toe (of meer bij grote trek) zodra het water kookt en kook de **pasta** in 7-9min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op. Doe de **pasta** terug in de pan met een scheutje olijfolie en roer door.



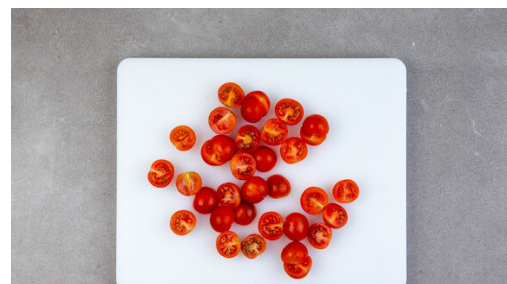
#### 3. Citroen voorbereiden

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



#### 4. Saus maken

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



#### 5. Cherrytomaten snijden

Halveer de **cherrytomaten**.



#### 6. Spinazie toevoegen

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