



Torchiette met warmgerookte zalm

met venkel en pittige harissa-tomatensaus



ca. 25min



2 personen

Torchiette is dankzij z'n toortsvormige uiterlijk uitstekend geschikt om te serveren met stevige sauzen. In dit geval gaat het om een lichtpittige saus van harissa en tomaten, die meer smaak en body krijgt dankzij de venkel en spinazie. Er bovenop serveer je onze heerlijke warmgerookte zalm.

Wat je van ons krijgt

- 1x warmgerookte zalm ⁴
- 250g torchiette ¹
- 1 venkel
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje harissa
- 1 blik tomatenblokjes
- 50g babypinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- 2 middelgrote kookpannen
- zeef of vergiet

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 776kcal, vet 21.6g, koolhydraten 106.6g, eiwit 35.5g



1. Groenten snijden

Laat de **zalm** op kamertemperatuur komen. Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **venkel** in de lengte doormidden, verwijder de stronk en steel en snijd de **venkel** in dunne reepjes. Houd eventueel aanwezig **venkelloof** apart. Pel en hak de **ui** grof.



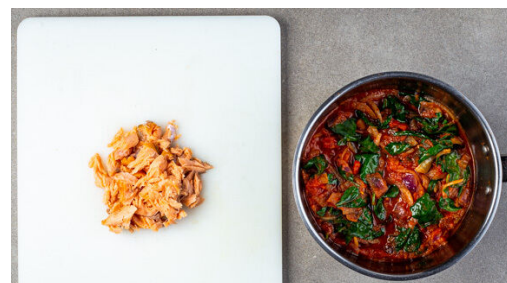
4. Saus maken

Voeg de **knoflook** en de **harissakruiden** toe (gebruik **minder harissa** als je niet van pittig houdt) en bak ca. 1 min mee. Blus af met 1 el azijn en voeg de **tomatenblokjes** toe. Roer door en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Draai het vuur mediumlaag en laat het geheel 4-6min zachtjes pruttelen.



2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook in 6-8min beetgaar. Schep **1 kopje kookwater** uit de pan en giet de **pasta** af.



5. Zalm voorbereiden

Snijd de **huid** van de **zalm**, controleer op graten en scheur de **vis** in stukjes. Voeg de **spinazie** toe aan de **saus** en gaar **1-2min mee**, tot de **__blaadjes** geslonken zijn.



3. Groenten bakken

Verhit een 2e middelgrote kookpan op medium tot hoog vuur met 1 el olijfolie. Voeg de **ui** en **venkel** toe, bestrooi met een snuf zout en bak 3-5min. Pel en hak ondertussen de **knoflook** fijn.



6. Pasta toevoegen

Voeg de **pasta** met **1-2el kookwater** toe aan de **saus**. Roer door en proef of je nog zout, peper of **meer kookwater** wil toevoegen. Verdeel de **pasta** over diepe borden, serveer de **zalm** er bovenop en bestrooi met het **venkelloof**.