



Warmgerookte zalm in tomatensaus

met penne en gefrituurde kappertjes



20-30min



2 personen

Een smakelijke tomatensaus met verse cherrytomaten, basilicum en malse, warmgerookte zalm vormen de perfecte ingrediënten voor een heerlijk pastagerecht. Je serveert er ook nog gefrituurde kappertjes op, wat deze heerlijke maaltijd een extra luxe accent geeft.

Wat je van ons krijgt

- 200g biologische penne ²
- 250g cherrytomaten
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje kappertjes
- 1 blik gehakte tomaten
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1x warmgerookte ASC-zalm ¹
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- plantaardige olie

Kookgerei

- 2 middelgrote kookpannen
- kleine kookpan
- schuimspaan
- zeef en vergiet

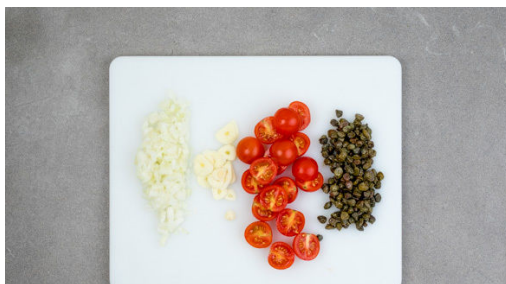
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Vis (1), Gluten (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 876kcal, vet 35.4g, koolhydraten 91.1g, eiwit 45.9g



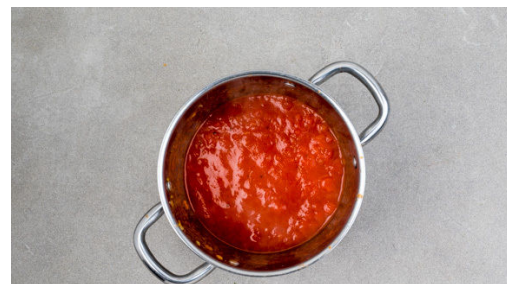
1. Groente snijden

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Halveer de **cherrytomaten** (gebruik bij voorkeur een gekarteld mesje). Pel de **ui** en snipper fijn. Pel de **knoflook** en snijd in dunne plakjes. Spoel de **kappertjes** in een zeef af met koud water, laat uitdruppen en dep dan droog tussen keukenpapier.



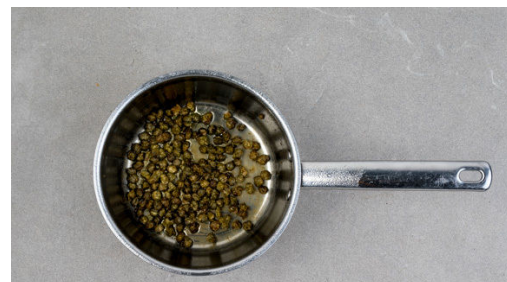
4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe en kook in 7-9min beetgaar. Laat dan uitlekken in een vergiet.



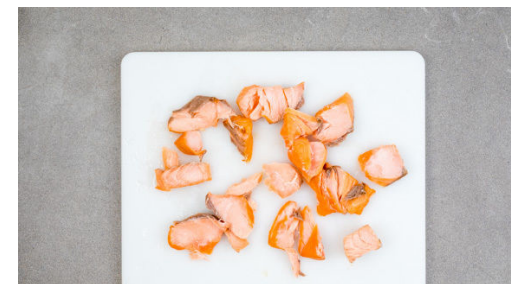
2. Saus opzetten

Verhit een tweede middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **ui** en **knoflook** toe en fruit 1-3min tot ze glazig worden. Schenk de **tomatenblokjes** erbij en roer de **helft van het bouillonpoeder** erdoor. Laat de **saus** ca. 5min zachtjes borrelen. Proef en breng verder op smaak met peper, zout en evt. nog wat **bouillonpoeder**.



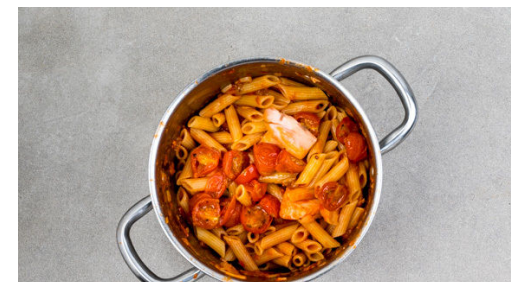
5. Kappertjes frituren

Giet een laag van ca. 1cm plantaardige olie in een kleine kookpan en verhit op hoog vuur. Controleer de temperatuur: zie je kleine bubbeltjes als je een houten spatel in de olie zet? Dan is ie heet genoeg. Voeg voorzichtig de **kappertjes** toe en frituur 1-3min tot ze openbarsten. Zet het vuur uit, schep de **kappertjes** met een schuimspaan uit de pan en leg op keukenpapier.



3. Vis voorbereiden

Snijd of trek de **huid** van de **vis** en trek de **vis** met een vork in grote stukken. Verwijder de eventuele graten met een pincet.



6. Afmaken en serveren

Snijd de **basilicumblaadjes** in dunne reepjes. Meng de **pasta**, de **cherrytomaten** en de **helft van de kappertjes** door de **saus**. Schep dan voorzichtig **ca. 2/3 van de vis** erdoor. Verdeel het gerecht over de borden, serveer de **rest van de zalm** erop en garneer met de **basilicum** en de **rest van de kappertjes**.