



Penne met gerookte zalm en spinazie

in romige saus met cherrytomaten



ca. 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 ²
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 onbehandelde citroen
- 100g gerookte ASC-zalm ¹
- 1 kuipje crème fraîche ³
- 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

Vis (1), Gluten (2), Melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 784kcal, vet 35.3g, koolhydraten 87.2g, eiwit 27.1g



1. Ui snijden

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



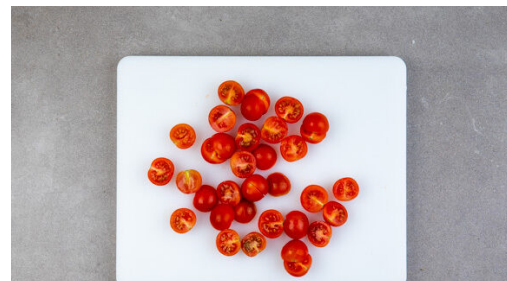
4. Saus maken

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 **zalm**, de **crème fraîche** en 50ml water toe aan de pan, zet het vuur lager en laat de **sous** 2-3min zachtjes koken. Breng op smaak met **1-2el citroensap**, **1tl citroenrasp** en een snuf peper en zout.



2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en zet opzij. Laat de **pasta** uitlekken in een vergiet en doe terug in de pan.



5. Cherrytomaten snijden

Halveer de **cherrytomaten** - gebruik bij voorkeur een gekarteld mesje.



3. Citroen voorbereiden

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



6. Pasta afmaken

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