



Spaghetti met gerookte zalm

in venkel-roomsaus met dille



ca. 20min



2 personen

Pasta met zalm in roomsaus is een klassiek recept dat in je kookrepertoire thuis hoort. Wij hebben deze favoriet een twist gegeven door eerst venkel langzaam te garen en er vervolgens zilde kappertjes, knoflook, een mespuntje chilivlokken en romige crème fraîche aan toe te voegen. Een pluk verse dille bovenop laat de smaak van de gerookte zalmsnippers perfect tot zijn recht komen.

Wat je van ons krijgt

- 1 venkel
- 1 teen knoflook
- 1 prei
- 250g spaghetti ¹
- 1 zakje kappertjes
- 1 citroen
- 10g verse dille
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1x gerookte zalmsnippers ⁴
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

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

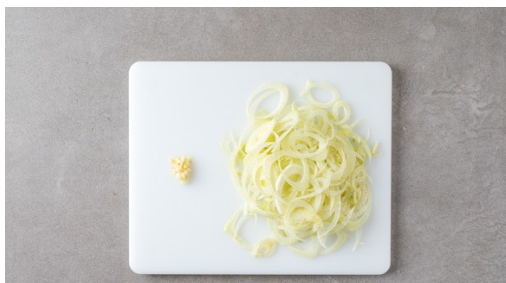
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 765kcal, vet 35.6g, koolhydraten 82.2g, eiwit 26.8g



1. Venkel snijden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook voor de **pasta**. Pluk het **venkelloof** en houd dit apart ter garnering. Snijd de **venkel** doormidden en dan in zo dun mogelijke reepjes. Snijd de **prei** in dunne ringen. Pel en hak de **knoflook** fijn.



4. Kruiden hakken

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Hak de **dille** zonder hardere steeltjes grof.



2. Spaghetti koken

Schenk het gekookte water in een grote kookpan en voeg 1tl zout toe. Breng opnieuw aan de kook en voeg **2/3 van de spaghetti** toe (of meer bij grote trek). Kook de **pasta** in 7-8min gaar en vang bij het afgieten **200ml kookwater** op. Doe de **pasta** terug in de kookpan met een scheutje olijfolie en roer door.



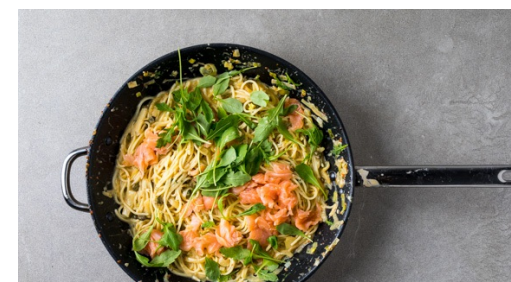
5. Crème fraîche toevoegen

Zet het vuur onder de pan met **venkel** laag en voeg de **crème fraîche** met de **helft van de dille** toe. Roer door. Verdun evt. de **sous** met **50ml kookwater**. Breng dan op smaak met **1-2el citroensap**, zout en peper.



3. Venkel bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan of wok op middellaag vuur. Bak de **knoflook** en **kappertjes** 30sec-1min. Voeg de **venkel**, **prei** en ca. **100ml kookwater** toe (of schep een **soeplepel kookwater** uit de pastapan). Stoof de **venkel** in 8-10min zachter en gaar.



6. Pasta mengen

Roer eerst de **pasta** en vervolgens de **zalmsnippers** en **rucola** door de **sous**. Voeg evt. meer **kookwater** toe, net zoveel tot de **sous** de gewenste dikte heeft en de **pasta** mooi omhult. Proef en breng op smaak met peper en evt. zout. Serveer de **pasta** bestrooid met de **rest van de dille**, het **venkelloof** en de **citroenrasp**.