



Spaghetti met gerookte zalm

in romige venkelsaus met rucola



20-30min



2 personen

Pasta met gerookte zalm in roomsaus is een echte klassieker. Deze versie is extra bijzonder dankzij de venkel, prei en kappertjes die de saus diepgang en smaak geven. Verse dille en citroen maken het af.

Wat je van ons krijgt

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

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 948kcal, vet 39.4g, koolhydraten 115.8g, eiwit 31.8g



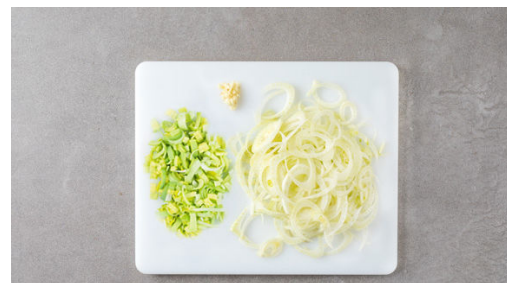
1. Pasta koken

Kook ruim zout water in een middelgrote kookpan. Voeg de **pasta** toe als het water kookt en kook in 7-9min beetgaar. Vang bij het afgieten **200ml kookwater** op en doe de **pasta** terug in de pan met 1el olijfolie.



4. Dille hakken

Hak de **dille** en het **venkelloof** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



2. Groenten snijden

Pluk het **loof** en snijd de **venkel** in dunne reepjes. Snijd de **prei** in halve ringen. Pel en hak de **knoflook** fijn.



5. Saus maken

Voeg de **crème fraîche** en de **helft van de dille** toe aan de **venkel**. Draai het vuur laag en schenk nog **50ml kookwater** in de pan. Roer tot er een **saus** ontstaat. Draai het vuur uit en breng de **saus** verder op smaak met **1-2el citroensap** en **meer chilivlokken**, zout en peper naar smaak.



3. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en voeg de **knoflook**, **kappertjes** en **chilivlokken naar smaak** toe. Bak 30sec-1min en voeg de **venkel**, **prei** en **100ml kookwater** toe. Stoof 8-10min, tot de **venkel** zacht is.



6. Pasta afmaken

Schep de **pasta**, **rucola** en **zalmknippers** door de **saus** en voeg evt. de **rest van het kookwater** toe. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen en serveer de **pasta** met de **rest van de dille**, het **venkelloof** en de **citroenrasp**.