



Penne in roomsaus met gerookte zalm

met cherrytomaten en spinazie



20-30min



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

- 250g penne ¹
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 1x zalmsnippers ⁴
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 250g cherrytomaten
- 150g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- 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), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 872kcal, vet 33.2g, koolhydraten 106.7g, eiwit 33.5g



1. Ui snijden

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



2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af en laat uitlekken. Doe de **pasta** terug in de pan.



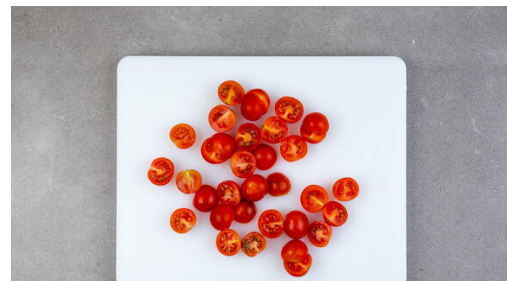
3. Citroen voorbereiden

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



4. Saus maken

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **ui** en **knoflook** in 1-2min glazig. Voeg de **zalmsnippers**, de **crème fraîche** en 50ml water toe. Draai het vuur lager en kook de **saus** 2-3min. Breng op smaak met **1-2el citroensap**, **1tl citroenrasp** en zout en peper.



5. Cherrytomaten snijden

Halveer de **cherrytomaten**.



6. Pasta afmaken

Voeg de **spinazie** toe aan de **zalm saus** en kook al roerende tot de **blaadjes** zijn geslonken. Doe de **pasta** en de **cherrytomaten** erbij en schep om. Verdun de **saus** evt. met een scheutje **pastawater**. Verdeel de **pasta** over diepe borden en serveer.