



Verse pasta met gerookte zalm en spinazie

Informatie

4 personen

Bereidingsduur: minder dan 30 minuten

Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 600 gram verse spinazie (of diepvries)
- 200 gram gerookte zalmsnippers
- 2 el olijfolie
- 150 gram roomkaas met kruiden
- 250 gram (roma)tomaatjes
- 500 gram verse volkoren pasta (of zelf koken)
- 2 el pijnboompitten



Bereiding

1. Breng een ruime pan water met zout aan de kook.
2. Snijd de tomaatjes in kwarten. Verhit de olie in een pan, voeg in delen de spinazie toe en laat al omscheppend in 2 minuten slinken. Spinazie uit de diepvries heeft meer tijd nodig.
3. Voeg de kruidenroomkaas aan de spinazie toe en laat op middelhoog vuur in 3 minuten smelten.
4. Voeg de laatste minuut de zalm toe. Breng op smaak met peper.
5. Bak in een ander pannetje de pijnboompitten (zonder olie). Let op dat ze niet aanbranden.
6. Voeg de pasta aan het water toe en kook deze in 4 minuten beetgaar. Giet af en meng door de spinazie-zalmsaus.
7. Garneer met de tomaatjes en serveer direct.

Voedingswaarden per persoon

Energie: 450 kcal

Bron: foodloveshare