

MARLEY SPOON



Linguine met gerookte zalm

en gefrituurde kappertjes



20-30min



2 personen

Hoera, het is tijd voor een heerlijke pasta! Voor dit bordje vol smaak, maak je een saus op basis van courgette, ui, landkers en gerookte zalmsnippers. Voor een culinaire twist gaan we niet voor citroen, maar gefrituurde kappertjes. De truc is ze slechts enkele seconden te frituren en dan op keukenpapier uit te laten lekken zodat ze lekker crunchy worden, en het zuurtje behouden blijft.

Wat je van ons krijgt

- landcress
- courgette
- verse chilipeper
- linguine ¹
- zalmsnippers ⁴
- ui, geel
- Italiaanse kruidenmix
- Olives & more kappertjes
- bleekselderijstengels ⁹

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- plantaardige olie
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- keukenpapier
- kleine kookpan
- maatbeker
- middelgrote kookpan
- schuimspaan
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), vis (4), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 745.0kcal, vet 22.2g, eiwit 34.1g, koolhydraten 98.1g



1. Linguine koken

Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook voor de **linguine**. Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook deze in 9-10min beetgaar. Vang tijdens het afgieten van de pasta 200ml kookwater op.



2. Groenten voorbereiden

Halveer intussen de **bleekselderij** in de lengte en snijd in dunne plakjes. Snijd de stronk van de **courgette**, halveer de **courgette** in de lengte en snijd deze 1cm dikke plakjes. Halveer, pel en snipper de **ui** fijn. Snijd de **chilipeper** in ringetjes (verwijder evt. zaadlijsten en zaden voor een minder pittig resultaat).



3. Saus maken

Verhit in een grote koekenpan of wok 2el olijfolie met de **Italiaanse kruidenmix** op hoog vuur. Voeg de **ui** en **bleekselderij** toe en bak 2min. Voeg de **courgette** en **chilipeper** toe en bak 4-5min. Voeg 100-150ml opgevangen kookwater aan de pan toe en breng de **saus** op smaak met een flinke snuf zout en peper.



4. Kappertjes frituren

Vul een kleine koekenpan met een 1-2cm laag plantaardige olie en verhit op hoog vuur. Haal de **kappertjes** uit de verpakking en dep ze droog. Steek een eetstokje of de steel van een houten lepel in de pan. De olie is heet genoeg als er bubbeltjes ontstaan. Voeg de **kappertjes** toe en frituur ze 30-40sec. Schep uit de pan en leg op een stuk keukenpapier.



5. Pasta mengen

Voeg de gekookte **pasta** aan de sauspan toe. Roer om te mengen en voeg evt. meer zout en kookwater toe totdat de **saus** de gewenste consistentie heeft. Hussel de **landkers** en **zalmsnippers** door de **pasta**.



6. Pasta serveren

Verdeel de **pasta** over de borden, besprenkel met wat olijfolie en garneer met de **kappertjes**.