

MARLEY SPOON



Spaghetti en gerookte zalm

in venkel-roomsaus met dille



20-30min



2 personen

Pasta met zalm in roomsaus is een klassiek recept dat in je kookrepertoire thuishoort. Wij hebben ons favoriete recept een boost gegeven door eerst venkel langzaam te garen en er vervolgens zilte kappertjes, knoflook, een mespuntje chilivlokken en romige crème fraiche 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

- gerookte zalmsnippers ⁴
- preiringen
- spaghetti ¹
- rucola
- venkel
- chilivlokken
- crème fraîche ⁷
- kappertjes
- citroen
- knoflook
- verse dille

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- fijne keukenrasp
- grote koekenpan of wok
- grote kookpan met deksel
- maatbeker
- vergiet
- waterkoker

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

Kooktip

Gebruik alle pasta bij grote trek.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 840.0kcal, vet 31.3g, eiwit 34.7g, koolhydraten 100.0g



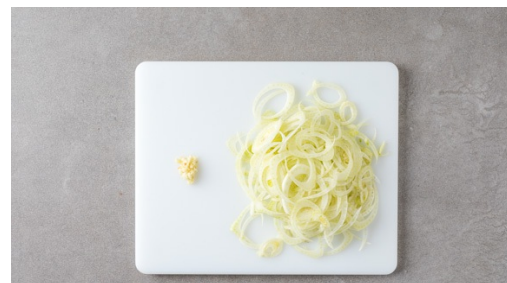
1. Spaghetti koken

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Giet het gekookte water in een grote kookpan en voeg 1el zout toe. Breng opnieuw aan de kook en voeg **2/3 van de spaghetti** toe (**zie kooktip, links**). Kook de **pasta** in 7-8min gaar. Vang bij het afgieten **200ml pastawater** op. Doe de **pasta** terug in de kookpan met een scheutje olijfolie en roer door.



4. Kruiden hakken

Rasp intussen de **schil** van de **citroen** fijn en pers hem uit. Hak de **dille** en het **apartgehouden venkelloof** grof.



2. Venkel snijden

Pel en hak intussen de **knoflook** fijn. Pluk het **loof** van de **venkel** en houd dit apart. Verwijder dan de stronk en snijd de **venkel** in zo dun mogelijke reepjes.



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. Giet er evt. **50ml pastawater** bij als de **sous** te dik is. Neem de pan van het vuur en breng op smaak met **1-2el citroensap**, zout en peper.



3. Venkel bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan of wok op middellaag vuur. Voeg een **mespunt chilivlokken**, de **knoflook** en **kappertjes** toe en roerbak 30sec-1min. Voeg de **venkel**, **preiringen** en **ca. 100 ml pastawater** toe (schep een halve soeplepel kookwater uit de pastapan) en roerbak 8-10min totdat de **venkel** zacht en gaar is. Voeg naar smaak **meer chilivlokken** toe.



6. Pasta mengen

Voeg de **spaghetti** aan de sauspan toe en roer er de **rucola** en **zalmsnippers** door. Voeg evt. meer van het opgevangen **pastawater** 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**.