

MARLEY SPOON



Penne met een snelle zalm-roomsaus

en cherrytomaten met spinazie



ca. 25min



Voor 3-4 personen

Op zoek naar een makkelijk, snel en lekker pastagerecht? Zoek niet verder! Ons recept voor een bordje pasta staat namelijk binnen een half uur op tafel. En dankzij de romige saus, zachte zalm en bekende groenten als cherrytomaatjes en spinazie is dit recept een echte crowdpleaser. Wist je trouwens dat op onze blog ook snelle recepten voor de hele familie staan? Check blog.marleyspoon.nl/ voor meer inspiratie!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 2 tenen knoflook
- 500g penne ¹
- 1 citroen
- 1x gerookte zalmsnippers ⁴
- 2 bekertjes crème fraîche ⁷
- 2x cherrytomaten
- 1x babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- fijne keukenrasp
- grote kookpan
- wok of grote koekenpan
- maatbeker

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 741.0kcal, vet 37.0g, eiwit 27.6g, koolhydraten 70.6g



1. Smaakmakers snijden

Breng ruim gezouten water in een grote kookpan aan de kook. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes.



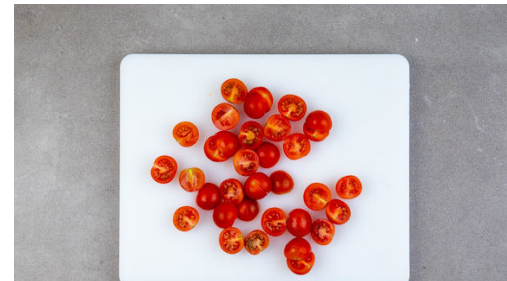
4. Saus maken

Verhit 1-2tl olijfolie in een grote koekenpan of wok en bak de **ui** en **knoflook** in 1-2min glazig. Voeg de **zalmsnippers** samen met de **crème fraîche** en 80ml water toe. Roer door en kook 2-3min. Breng de **sous** op smaak met **1tl citroenrasp**, **2-3el citroensap**, zout en peper.



2. Pasta koken

Voeg **2/3e van de penne** toe zodra het water kookt (voeg **meer pasta** toe bij grote trek) en kook de **pasta** in 8-9min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op. Doe de **pasta** terug in de pan met een scheutje olijfolie en roer door.



5. Cherrytomaten snijden

Halveer de **cherrytomaten**.



3. Citroen voorbereiden

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



6. Babyspinazie toevoegen

Voeg telkens hand voor hand de **babyspinazie** aan de **zalmsaus** toe en kook al langzaam roerend tot de **blaadjes** zijn geslonken. Doe de **cherrytomaten** en **gekookte pasta** erbij en schep om. Verdun de **sous** evt. met een scheutje **kookwater**. Proef en breng de **pasta** op smaak met peper. Serveer de **pasta** direct.