



Pasta met gerookte zalm en spinazie

Een snelle en romige pastaschotel met gerookte zalm, verse spinazie en kruiden roomkaas. Met slechts 5 ingrediënten heb je dit gerecht in een mum van tijd op tafel - perfect voor drukke doordeweekse avonden.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	15'	2	Pasta

Ingrediënten

200 gr pasta
100 gr gerookte zalm
150 gr kruiden roomkaas
200 gr spinazie
2 kl gedroogde dille
peper en zout naar smaak
een scheutje kookwater (indien nodig)
extra dille of Parmezaanse kaas ter garnering (optioneel)

Bereidingswijze

- 1.** Kook de pasta gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Bewaar een scheutje kookwater voor de saus.
- 2.** Verhit een grote pan op middelhoog vuur en bak de spinazie tot die volledig geslonken is.
- 3.** Voeg de kruiden roomkaas en de dille toe aan de spinazie en roer goed door tot er een gladde, romige saus ontstaat. Voeg indien nodig een scheutje kookwater toe om de saus smeugiger te maken.
- 4.** Scheur de gerookte zalm in kleine stukjes en meng die door de saus. Laat even kort meeverwarmen, maar zorg dat de zalm niet te gaar wordt.
- 5.** Giet de pasta af en meng die door de saus. Breng op smaak met peper en zout.
- 6.** Serveer meteen en garneer eventueel met wat extra dille of versgeraspte Parmezaanse kaas.

Tip

Gebruik bij voorkeur verse spinazie voor de beste smaak en textuur. Voeg de gerookte zalm pas op het allerlaatste moment toe zodat die zacht en mals blijft.

Lekker met

Een frisse groene salade of wat knapperig stokbrood.

Dranktip

Een droge witte wijn zoals een Sauvignon Blanc of een lichte Pinot Grigio past perfect bij de romige zalmsaus.