

PASTA OVENSCHOTEL MET SPINAZIE EN GEROOKTE ZALM

Land: Italiaans

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 2 personen

Bereidingstijd: 25 minuten + 20 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 150 gram penne
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 600 gram verse spinazie
- 2 tl Italiaanse kruiden
- 1/2 tl pul biber of chilipoeder (of naar smaak)
- 1/2 citroen
- 100 gram gerookte zalm
- 5 zongedroogde tomaatjes
- 100 gram crème fraîche
- 1 bol mozzarella
- 1 handje pijnboompitten

WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 200°C.

Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Snijd de zongedroogde tomaatjes in kleine stukjes en de zalm in reepjes.

Verhit een beetje olie in een wok of hapjespan. Fruit de ui en knoflook hier ongeveer 5 minuten in aan. Voeg de Italiaanse kruiden en het chilipoeder toe en vervolgens ook de spinazie. Dit kun je in delen doen als het anders niet in de pan past. De spinazie zal snel slinken. Voeg ook het sap van de citroen toe.

Rooster ondertussen de pijnboompitjes in een droge koekenpan. Houd dit goed in de gaten, want ze branden snel aan!

Als de spinazie geslonken is, kun je het vuur uitdraaien. Voeg de crème fraîche en de gekookte pasta toe en roer er goed door elkaar. Voeg ook de gerookte zalm en zongedroogde tomaatjes

toe, breng verder op smaak met wat peper en zout.

Vet een ovenschaal in met een beetje olie. Schenk hier de pastaschotel in. Scheur de mozzarella in stukken en verdeel over de ovenschotel. Bestrooi er tot slot de pijnboompitjes over.

Bak de pasta ovenschotel ongeveer 20 minuten in de oven tot de mozzarella gesmolten en een beetje bruin is.

TIPS

- Je kunt de zongedroogde tomaatjes ook weglaten en meer gerookte zalm gebruiken. Zalm is een duur ingrediënt, daarom ging ik voor een mix van zalm en zongedroogde tomaatjes, wat ook erg lekker is. Je kunt hem ook met alleen zongedroogde tomaatjes maken, dan is hij helemaal vegetarisch! (gebruik er dan ietsje meer).
- Je kunt deze ovenschotel prima van tevoren bereiden. Bewaar de ovenschotel op het aanrecht (kortere tijd) of in de koelkast (tot 2 dagen) en bak af voor je gaat eten. Als de ovenschotel uit de koelkast komt, heeft hij een langere oventijd nodig, omdat het hele gerecht dan nog koud is (reken op minstens 35 minuten, maar check even voor je gaat eten).