

Romige penne met zalm en spinazie



Ingrediënten:

- 400 gr penne rigate (papadelle repen)
- 2 el olijfolie
- 2 tenen knoflook, gesnipperd
- 200 ml slagroom of kookroom (boursin Cuizine light)
- 600 gr panklare spinazie
- 200 gr gerookte zalm, in reepjes van 1 cm
- 200 gr sherry tomaatjes
- versgemalen zwarte peper
- 50 gr Parmezaanse kaas, versgeraspt

Bereidingswijze

Kook de penne in een pan met ruim kokend water met wat zout in 10-12 minuten beetgaar.

Verwarm de olijfolie in een wok en fruit de knoflook zachtjes goudgeel.

Roer de room erdoor en een soepopscheplepel van het pastawater. Laat dit een paar minuten pruttelen.

Giet de penne af en roer dit door de roomsaus.

Voeg in een andere wok de spinazie in gedeelten toe en laat de blaadjes al omscheppend slinken.

Spinazie bij de andere wok voegen

Schep de zalm en de cherry tomaatjes erdoor en warm het gerecht nog heel even door.

Breng de pasta op smaak met zout en peper.

Serveer de penne met zalm en spinazie in warme diepe borden en strooi er wat Parmezaanse kaas over.