

Ingrediënten voor 4 personen

Spekjes, Champignons, groene paprika, Penne, creme fraise, groene pesto, gerookte zalmsnippers, peper, peterselie, olijfolie en parmasaanse kaas

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Neutraal
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Pasta met zalm (Smullen!)

Penne met zalm en gebakken spekjes (super lekker!)

Hulpmiddelen

Koekepan

Vorbereiding

Snij de champignons en paprika

Bereidingswijze

Bak de spekjes in de pan, voeg de champignons toe en laat deze meebakken en voeg een klein beetje olijfolie toe. Dan de paprika nog even meebakken. (Kook ondertussen de penne gaar.) Voeg nu creme fraise bij de spekjes, champignons en paprika. Doe 2 theelepels (Groene) Pesto bij de saus en peper na smaak. Als laatste even de gerookte zalmsnippers meebakken en wat verse peterselie toevoegen. Roer nu het gerecht door de pasta. Serveer de pasta met een beetje parmasaanse kaas. Eet smakelijk.



Vorbereiding

Snij de champignons en paprika

Bereidingswijze

Bak de spekjes in de pan, voeg de champignons toe en laat deze meebakken en voeg een klein beetje olijfolie toe. Dan de paprika nog even meebakken. (Kook ondertussen de penne gaar.) Voeg nu creme fraise bij de spekjes, champignons en paprika. Doe 2 theelepels (Groene) Pesto bij de saus en peper na smaak. Als laatste even de gerookte zalmsnippers meebakken en wat verse peterselie toevoegen. Roer nu het gerecht door de pasta. Serveer de pasta met een beetje parmasaanse kaas. Eet smakelijk.