

### Ingrediënten voor 1 personen

1 courgette, gewassen 1 zalmfilet (liefst met huid), drooggedept en op kamertemperatuur zeezout en wat versgemalen peper wat vloeibare bakboter Voor de pesto 40 gram vers geraspte parmezaanse kaas ongeveer 12-14 blaadjes verse basilicum 2 eetlepels pijnboompitten 2 eetlepels amandelen of cashewnoten ongeveer 8-10 eetlepels extra vierge olijfolie, of meer naar wens (dit is een ruime hoeveelheid pesto)

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Italiaans

**Gang:** Hoofdgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Pasta van courgette met pesto & zalm

Maak eens 'pasta' van groente! Lekker gezond en supereenvoudig! In dit recept heb ik courgette met behulp van een keukenmachine julienne gesneden, deze kort gekookt en er vervolgens een heerlijke zelfgemaakte groene pesto aan toegevoegd. Een lekker stukje zalm erbij, en binnen een kwartiertje kun je dit gerecht al fijn oppeuzelen. Ideaal voor na een werkdag. Uiteraard is dit ook een lekker recept met echte pasta. In de pesto kun je allerlei ingrediënten verwerken, denk bijvoorbeeld eens aan rucola of spinazie. Of halfgedroogde tomaatjes op olie, en je kan ook eens andere nootjes dan (alleen) geroosterde pijnboompitten verwerken in jouw unieke pesto!

### Bereidingswijze

1. Breng een pan met water aan de kook. 2. Voeg alle ingrediënten voor de pesto toe aan een kleine keukenmachine en mix alles tot er een puree ontstaat. Proef of de smaken naar wens zijn. 3. Vet de zalm in met de vloeibare bakboter. Grill de zalm op smaak gebracht met wat peper en zout gedurende ongeveer 3-4 minuten. Ondertussen snijd je de courgette met behulp van een grote keukenmachine julienne. 4. Keer de zalm en kook de courgette gedurende ongeveer een minuutje en giet deze af.. De zalm is klaar als deze aan beide zijden goudbruin is, een mooie lichtroze kleur heeft en een losse structuur. 5. Roer de pesto onder de courgette, leg het stukje zalm er bovenop en je bent ready to go! NB: de pesto die je over hebt smaakt heerlijk op stokbrood. Of wat dacht je van een lepeltje door de (tomaten)soep? In plaats van zalm, smaakt een kipfilet ook heel goed bij deze pasta pesto! Bereiding, foto & styling: Dagmar

### Serveertips

Dit recept is afkomstig van [www.vertruffelijk.nl](http://www.vertruffelijk.nl) Neem je dit recept mee? Check dan ook eens op m'n foodblog [www.vertruffelijk.nl](http://www.vertruffelijk.nl) voor nog meer lekkere recepten, artikelen en fun food facts! Vertruffelijk heeft ook facebook, pinterest en twitter!

