

Ingrediënten

200 gram zalmfilet, 1 citroen, zout, peper, 1? deciliter visfond, 1 enveloppe saffraandraadjes, 1 bosje dille, 1 klein potje room, 400 gram spaghetti, 100 gram verse bladspinazie.

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Italiaans

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Spaghetti Met Zalm En Spinazie

Lekkere spaghetti, verrassend anders.

Bereidingswijze

Snijd de vis in hapklare stukjes, bedruppel ze met wat citroensap en kruid ze met peper en zout. Verwarm de visfond, schep er een paar eetlepels van in een kopje, los daar de saffraan in op en voeg dit aan de visfond toe. Rasp de schil van de citroen fijn af en pers het sap uit de vrucht. Houd een paar takjes dille apart en ris van de rest de blaadjes af. Roer deze ingredienten, samen met de room, door de visfond, breng deze krachtig op smaak en laat inkoken. Kook intussen de pasta in ruim water met wat zout beetgaar. laat de zalm 4 minuten trekken in de ingekookte saus. Was de spinazie, hak hem in grove stukken, vermeng die met de uitgelekte pasta, giet er de saus over en garneer met de achtergehouden takjes dille.