

Pasta met Courgette en Zalm



Wat doe je als je een gigantische hoeveelheid courgette krijgt en een berging vol hebt staan met blikjes zalm? Juist, je gooit het gewoon bij elkaar en je hebt de lekkerste pasta!

Oorspronkelijk was het gewoon pasta met courgette, maar dat vond ik een beetje te eentonig, vandaar de zalm. *Onze berging staat heus niet vol hoor...*

Ingrediënten:

- 1 courgette (ongeveer 360 gram)
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 blikje zalm
- 1/2 groente bouillonblokje
- 200 gram pasta
- 50 gram boter
- 3 el bloem
- 240 ml melk
- ev. parmezaanse kaas

Bereiding:

1. Versnipper de ui en het knoflookteentje.
2. Rasp de courgette (grof, niet op het kleinste).
3. Ontleed het blikje zalm.
4. Kook de spaghetti.
5. Fruit de ui en knoflook tot ze glazig zijn.
6. Smelt ondertussen de boter in een keteltje.
7. Voeg de courgette bij de ui en bak tot het beetbaar is (of net niet papperig is).
8. Voeg de bloem toe aan de gesmolten boter, roer en laat 1 min bakken.
9. Voeg de melk toe aan het botermengsel, blijf goed roeren en laat 3 min koken.
10. Voeg het groentemengsel en de zalm bij het botermengsel.
11. Giet de gekookte spaghetti af.
12. Dresseren maar! Strooi eventueel wat parmezaanse kaas erover.

Afwasstatus:

- Snijplank
- Mes
- Rasp
- 2 keteltjes (1 voor de pasta en 1 voor het botermengsel)
- Pan (voor het groentemengsel)
- Eetlepel
- Maatbeker
- Garde