

# 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. Kook ondertussen de spaghetti.
4. Fruit de ui en knoflook tot ze glazig zijn.
5. Voeg de courgette bij de ui en bak tot het beetgaar is (of net niet papperig is).
6. Smelt de boter in een keteltje en voeg de bloem toe, roer en laat 1 min bakken.
7. Voeg de melk toe aan het botermengsel, blijf goed roeren en laat 3 min koken.
8. Voeg het groentemengsel en de zalm bij het botermengsel.
9. Giet de gekookte spaghetti af en meng het met de saus
10. Dresseren maar! Lekker met wat parmezaanse kaas.

## Afwasstatus:

- Snijplank
- Mes
- Rasp
- 2 keteltjes
- Pan
- Eetlepel
- Maatbeker
- Garde