



Spaghetti met zalm en erwtencrème

Bereidingstijd: 20 min.

Ingrediënten – 2 personen

- 2 zalmfilets van ongeveer 150 g
- 120 g volkorenspaghetti
- 1/2e blokje groentebouillon
- 1 teentje knoflook
- 300 g diepvrieserwten
- 1 el olijfolie
- peper en zout



Bereiding

Kook eerst de **spaghetti** gaar zoals op de verpakking staat.

Bak de **zalm** in de **olijfolie** en kruid met peper en zout. Als je diepgevroren zalm gebruikt, dep je de filets na het ontdooien best nog even droog met een keukenpapiertje. Anders zullen ze nogal spatten bij het bakken.

Breng ondertussen in een andere pot water met het halve **bouillonblokje** aan de kook. Pel het teentje **knoflook** en doe het samen met de **erwten** in het kokende water.

Laat een 5-tal minuten koken. Giet daarna af, maar hou het kookvocht bij.

Doe dan de erwten en de knoflook in een **blender**, samen met 5 eetlepels kookvocht. Blend tot een zachte crème. Kruid naar smaak bij met peper en zout.

Als je de crème nog te dik vindt, kan je gerust nog wat meer kookvocht toevoegen.

Vergeet niet om de spaghetti af te gieten. Schep er daarna de erwtencrème bij en **meng goed**.

Serveer de spaghetti met een stukje zalm.