



Pasta met spinaziepesto en gerookte zalm

Bereidingstijd: 25 min.

Ingrediënten – 4 personen

- 240 g bladspinazie
- 300 g gerookte zalm
- 600 g kerstomaatjes
- 200 g volkorenpasta naar keuze
- 1 basilicumplantje
- 30 g pijnboompitten
- 1 teentje knoflook
- 1/2e limoen
- 2 el olijfolie
- Peper



Bereiding

Ris de blaadjes van het **basilicumplantje** en doe ze in een blender of cutter. Voeg de **pijnboompitten**, de **knoflook** en de **olijfolie** toe. Was de **spinazie** goed en doe de helft bij de kruiden. Hou de andere helft nog even opzij.

Knijp de halve **limoen** uit over het spinaziemengsel en kruid goed met **peper**. Blend tot een smeuijge pesto. Dat gaat het best met een cutter, maar met een blender lukt het ook.

Onderbreek gewoon een paar keer om het mengsel goed aan te stampen en blend dan verder. Voeg een beetje water toe als je de pesto graag wat lopender wil.

Kook dan de **pasta** gaar volgens de instructies op de verpakking. Gebruik zeker een grote pot. Snijd ondertussen de **gerookte zalm** in reepjes en de **kerstomaatjes** in tweeën.

Giet de pasta af en doe het terug in de (grote) kookpot. Voeg de zalm, de tomaatjes, de rest van de spinazie en de pesto toe. Roer goed door elkaar tot alles onder de pesto zit. Kruid nog wat af met peper en laat iedereen aanvallen!