



LIMOENPASTA MET ZALM EN GEPOFTE TOMAATJES

hoofdgerecht

Ingrediënten

- 200 gram fusilli
- 2 kleine zalmfilets
- 1 grote of 2 kleine courgette
- 2 flinke handen veldsla
- 10 cherrytomaten
- 2 teentje knoflook
- 120ml room
- 2 limoenen
- snufje zout&peper

Bereiding

- Verwarm je oven voor op 180 graden. Bekleed een bakplaat met een bakpapier en pof de tomaatjes 10 minuten in de oven.
- Bereid de fusilli volgens de bereidingswijze. Giet het water af en pers een limoen uit boven de pan. Hussel alles even goed door (eventueel met wat olijfolie) en zet weg.
- Snij de courgette in repen, plakken of stukjes. Pers de knoflooktenen uit en verhit wat olie in een koekenpan. Fruit de knoflook even aan en voeg dan de courgette toe. Voeg na een paar minuten de room toe en en breng alles op smaak met peper en zout.
- Snij de zalm in reepjes en schep dit samen met de pasta door de saus. Blijf roeren tot de zalm gaar is. Dit duurt zo'n vier minuten.
- Breng de sla op smaak met olijfolie, een kneepje limoensap en wat peper en zout. Verdeel over twee diepe borden en schep de pasta eroverheen. Serveer er partjes limoen bij voor de liefhebber.

Bron: [Healthy Men Lifestyle](#)