

## Pasta met Zalm & Spinazie

### *Ingrediënten:*

150 gr pasta  
2 el olijfolie  
1 ui, gesnipperd  
1 flinke el gedroogde Italiaanse kruiden  
1 teen knoflook, geperst  
200 ml kookroom light  
100 ml witte wijn  
150 gr diepvriesspinazie, ontdooid  
2 el pesto  
200 gr gerookte zalm, in reepjes gesneden  
peper en zout  
2 el parmezaanse kaas, geraspt  
2 el pijnboompitjes, geroosterd

### *Bereiding:*

Kook eerst de pasta gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af, druppel er wat olijfolie over en schud om.

Verhit in een hapjespan 2 eetlepels olijfolie en fruit de ui. Zodra de ui glazig is voeg je de Italiaanse kruiden toe en pers je de knoflook erover uit. Bak dit een minuut mee.

Voeg nu de room toe en roer even tot het glad is. Voeg dan de wijn toe, roer weer door en doe de spinazie en pesto erbij.

Laat dit een minuut zachtjes pruttelen en roer de zalmreepjes erdoor. Zodra die gaar zijn proef je de saus en breng je het op smaak met zout en peper.

Het is lekker om er nog wat parmezaanse kaas doorheen te roeren.

Roer de gekookte pasta door het spinaziemengsel en serveer het met extra parmezaanse kaas en de geroosterde pijnboompitjes.

