



Celentani met broccoli en zalm

2 PERSONEN

 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  350 g broccoli
-  150 g celentani-pasta
-  ½ ui
-  150 g zalmfilet
-  ½ citroen
-  15 g roomboter
-  ½ bakje ricotta (250 g)

ZO MAAK JE HET

1. Snijd de broccoli in kleine roosjes, schil de stronk en snijd in stukjes.
2. Kook de pasta 5 minuten in een grote pan water met zout.
3. Voeg de broccoli toe en kook nog 6 minuten of tot de pasta en broccoli beetgaar zijn.
4. Giet samen af en vang 75 ml kookwater op.
5. Snipper intussen de ui en snijd de zalm in kleine blokjes.
6. Boen de citroen schoon, rasp de gele schil eraf en pers 1 helft uit.
7. Snijd de andere helft in partjes.
8. Verhit de boter in een hapjespan en fruit de ui 5 minuten op een matige stand.
9. Voeg de zalm toe en bak 1 minuut mee.
10. Voeg de ricotta, citroenrasp en het -sap met het opgevangen kookwater toe aan de hapjespan en roer tot een smeuïge saus.
11. Meng de pasta en broccoli voorzichtig erdoor.
12. Breng op smaak met zout en peper en garneer met de citroenpartjes.



BRON: boodschappen.nl