



Penne met spinazie en Boursin

2 PERSONEN

20 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 200 g penne of tagliatelle
- ½ ui
- ½ teentje knoflook
- 1 el olijfolie
- 200 g spinazie
- 100 g gerookte zalmfilet
- 40 g Boursin knoflook & fijne kruiden
- 100 ml kookroom light

MATERIAAL: hapjespan

ZO MAAK JE HET

1. Kook de pasta in ruim water met zout volgens de aanwijzingen beetgaar.
2. Snipper de ui.
3. Hak de knoflook fijn.
4. Verhit in een hapjespan de olijfolie.
5. Fruit de ui en knoflook 1 minuut.
6. Voeg de spinazie in 2 porties toe.
7. Laat het blad al omscheppend slinken en het vocht verdampen.
8. Voeg de gerookte zalmfilet toe.
9. Roer de roomkaas door de spinazie.
10. Voeg de kookroom toe en verwarm op een lage stand al roerende tot een romige saus.
11. Giet de pasta af.
12. Meng de pasta door de spinazieroomsaus.
13. Breng op smaak met zout en peper.
14. Schep de pasta op de borden.

TIP: Ook lekker met champignons! Bak met de ui en knoflook 125 g champignons in plakjes mee.

BRON: boodschappen.nl

