



Pasta met zalm en geroosterde groente

2 personen – hoofdgerecht

🕒 35 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 📦 1 rode paprika
- 📦 1 rode ui
- 📦 1 teen knoflook
- 📦 250 g cherrytomaten
- 📦 1 el milde olijfolie
- 📦 1 tl gedroogde Italiaanse kruiden
- 📦 150 g volkorenpenne
- 📦 1 zalmfilet op de huid
- 📦 8 g verse basilicum
- 📦 1 el extra vierge olijfolie

MATERIAAL: airfryer

ZO MAAK JE HET:

1. Maak de paprika schoon en snijd in blokjes van 1 cm, snipper de ui en snijd de knoflook fijn.
2. Meng de paprika, ui en knoflook met de cherrytomaten, olie en Italiaanse kruiden en bak 20 minuten op 170 °C op airfryerstand.
3. Schep halverwege om.
4. Kook ondertussen de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.
5. Schuif na 20 minuten de groenten opzij in de airfryer, leg de zalm met de huid naar beneden eraan en bak nog 7 minuten.
6. Snijd ondertussen de basilicum in reepjes.
7. Giet de pasta af, maar vang een kopje kookvocht op.
8. Meng de groenten, de helft van het basilicum, een beetje kookvocht en de extra vierge olijfolie door de pasta.
9. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
10. Breek de zalm in stukken en verdeel erover.
11. Bestrooi met de rest van het basilicum.

TIP: Lekker met citroen.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

