



Risoni met zalm en groene asperges

2 PERSONEN

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 200 g risoni of orzo*
- 🍴 1 bosje dunne groene asperges, in stukken van 2 cm
- 🍴 100 g sugarsnaps
- 🍴 100 g gemarineerde kruidenfeta
- 🍴 + 40 ml marinade-olie uit het potje
- 🍴 ¼ bosje bladpeterselie, blaadjes fijngesneden
- 🍴 ½ bio citroen, rasp en sap
- 🍴 150 g warm gerookte zalmfilet**, in stukjes

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de risoni in gezouten kokend water in 7 min. beetgaar.
2. Voeg de asperges en sugarsnaps na 5 min. toe.
3. Giet af, maar bewaar 4 el van het kookwater.
4. Schenk dit water samen met de pasta en de groenten terug in de pan.
5. Voeg de marinade-olie, peterselie, citroenrasp en zout en peper toe.
6. Verkruimel de feta boven de pan en schep de zalm erdoor.
7. Besprenkel vlak voor serveren met citroensap.

* Risoni is te koop bij mediterrane winkels.

** Warm gerookte zalm is te bestellen bij de vishandel of rokerij.

BRON: deliciousmagazine.nl

