



# PASTA MET ZALM EN PASTINAAKSAUS

@food.inmotion

## INGREDIËNTEN (VOOR 4 PERSONEN):

- 2 sjalotten
- 600 gram pastinaak, rauw
- 400 gram volkoren pasta
- 2 - 3 eetlepels olijfolie
- 4 zalmfilets
- 280 gram doperwten, uitgelekt
- Geraspte kaas
- Peper, zout

## BEREIDINGSTIJD

- Voorbereidingstijd: 5 minuten
- Totale bereidingstijd: 30 minuten

## BEREIDINGSWIJZE

**01** Verwijder de schil van de sjalotten en pastinaak en snij in stukken.

**02** Verhit 1 eetlepel olijfolie in een pot en stoof de sjalotten aan.

Voeg de pastinaak toe, laat even kort meestoven. Voeg een scheutje water toe en laat garen onder een deksel. Hou het voldoende in het oog om aanbranden te voorkomen.

**03**

**04** Breng een pot met water aan de kook en kook de pasta gaar.

Verhit de rest van de olie en bak de zalm op de vel kant gaar. Eerst op middelhoog vuur en daarna op laag vuur rustig laten garen.

**05**

**06**

Haal de pastinaak van het vuur wanneer het gaar is en pureer met een staafmixer.

**07**

Breng de pastinaakpuree op smaak met peper en zout.

**08**

Giet de pasta af en meng er de pastinaakpuree onderdoor.

**09**

Voeg de erwtjes toe en serveer met de zalm en wat geraspte kaas.