

SPELTPASTA - SEIZOENSGROENTEN - GARNALEN - GEROOKTE ZALM

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

1 ui
250g champignons
3 wortelen
1 groene selder
1 prei
160g spelt pasta
1 el olijfolie
1 pot Boursin Cuisine Knoflook & fijne kruiden light
200g gerookte zalm
200g garnalen
Peper & zout
Maïzena (eventueel indien nodig)

BEREIDINGSWIJZE

Maak de ui schoon en snij hem in blokjes. Snij de champignons in plakjes. Snij de wortelen, de prei en de selder in julienne. Kook de pasta 'al dente'.

Fruit de ui aan in olijfolie. Voeg de wortelen, de selder, de prei toe en stoof krokant.

Voeg als laatste de champignons toe. Doe de Boursin Cuisine en de kruiden mee in de pot en laat doorkoken. Indien je de saus wat wil binden, voeg maïzena toe.

Roer de garnalen en de gerookte zalm door de saus en breng op smaak. Verdeel de pasta over de borden en overgiet met de saus.

Recept van InfraLigne Tiel

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

450 Kcal

SMAKELIJK!