



Spaghetti met zalm en spinazie

Voor 2 porties

Ingrediënten

- 40 gram volkorenspaghetti (ongekookt)
- 100 gram champignons
- 150 gram gerookte zalm
- 100 gram light roomkaas of kookroom
- 200 gram spinazie
- 2 eetlepels citroensap

Bereiding

- Stap 1: Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Stap 2: Snijd de champignons in plakjes en snijd de zalm in reepjes. Verhit een eetlepel olie in een hapjespan. Bak hierin de champignons binnen enkele minuten bruin. Voeg vervolgens de spinazie toe en bak deze mee totdat de spinazie wat is geslonken. Voeg dan de roomkaas of kookroom toe en roer er doorheen. Voeg dan de reepjes zalm en het citroensap toe.
- Stap 3: Giet de spaghetti af en meng dit door het gerecht. Breng op smaak met peper en eventueel zout.