

PASTA-AVOND

Tagliatelle met zalm

Roerbakgroenten en pesto naar smaak

Uit het pakket

1 verpakking zalm-roerbakmix, circa 1 kg
Tagliatelle: gebruik naar eetlust, bijvoorbeeld
300-400 g van de meegeleverde 500 g
2 potjes pesto van 90 g; doseer naar smaak

Zelf toevoegen

Bakolie of boter
Peper en zout naar smaak
Eventueel citroen

Zo maak je het

- 1** Kook de tagliatelle volgens de aanwijzingen op de verpakking. Bewaar voor het afgieten een kopje kookwater.
- 2** Verwarm wat olie of boter in een ruime pan. Bak de zalm-roerbakmix, zo nodig in twee porties. Schep voorzichtig om tot de groenten gaar zijn en de zalm helemaal gaar is.
- 3** Zet het vuur laag. Voeg de pasta en een deel van de pesto toe. Schep rustig om en voeg een scheutje kookwater toe als je de pasta wat smeueriger wilt.
- 4** Proef en voeg naar smaak meer pesto, peper en eventueel zout toe. Geef het tweede potje pesto erbij, zodat iedereen zelf kan doseren.
- 5** Verdeel over de borden. Een beetje citroensap is lekker als frisse afwerking. Pas de hoeveelheid pasta aan de eetlust aan.

Liever mild? Houd wat pasta apart en laat ieder zelf pesto toevoegen.

WRAPMOMENT

Pulled-zalmwraps

Met maïs, rauwkost en knoflookaïoli

Uit het pakket

Circa 500 g warmgerookte pulled zalm
8 medium wraps, samen 320 g
2 blikjes maïs van 150 g netto
1 potje knoflookaïoli van 106 ml

Zelf toevoegen

1 komkommer
Circa 250 g cherrytomenen
Peper naar smaak
Eventueel citroen

Zo maak je het

- 1 Was de komkommer en tomaatjes. Snijd de komkommer in kleine stukjes en halveer of snijd de tomaatjes naar wens.
- 2 Laat de twee blikjes maïs uitlekken. Maak de pulled zalm voorzichtig wat los. Die kun je koud gebruiken of rustig mee verwarmen voor een warme vulling.
- 3 Verwarm de wraps volgens de aanwijzingen op de verpakking. Zet de zalm, maïs, rauwkost en aïoli apart op tafel.
- 4 Bestrijk elke wrap met wat aïoli. Verdeel er zalm, maïs en rauwkost over. Voeg naar smaak peper en eventueel een beetje citroensap toe.
- 5 Vouw de onderkant naar binnen en rol de wrap op. Vul niet te veel tegelijk; zo eet hij gemakkelijker. Laat iedereen zelf combineren.

Acht wraps om samen te vullen. Verdeel de vulling en porties naar eetlust.