

Functionele beschrijving

Pasta Tonijn En Zalm

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft. De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Pasta Tonijn En Zalm 3

Ingrediënten 3

Bereiding 3

pasta, wok, vis

Pasta Tonijn En Zalm



Ingrediënten

Aantal personen: 4

Tijd: 35 minuten

- 400 gr Pipe Rigatta (schelpjes)
- 1 Courgette
- 1 prei
- 200 ml crème fraîche
- 1 blikje tonijn op olie (185 gr)
- 1 bakje gerookte zalmblokjes
- 2-3 eetlepels pesto
- Zout
- Peper

Bereiding

Snij de prei en courgette in dunne reepjes en blokjes

Kook de pasta volgens verpakking

Verhit wat olijfolie in een wok en bak hierin in ca. 5 minten de prei en de courgette.

Zet het vuur uit en roer de crème fraîche erdoor (anders gaat het schiften)

Zet het vuur weer aan en voeg de pesto toe

Voeg ook de tonijn en de zalmplukjes toe

Voeg tot slot de uitgeleke pasta toe

Verwarm het geheel

Breng op smaak met peper en zout