



## Pasta met zalm en bosuitjes

### Ingrediënten

- 2.5 Courgette
- 4 Stuks Bosuitjes, in ringetjes gesneden
- 625 g Zalmfilet
- 375 g Fusili
- 20 g Boter

### Instructie

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bereid de vis met de mix voor braadstomen volgens de aanwijzingen op het pakje. En plaats in de oven.
2. Kook de pasta gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Verhit de boter in een grote koekenpan en bak hierin op laag vuur de courgette 10 minuten. Schep de courgette regelmatig om en kruid naar smaak.
4. Giet de pasta af en roer de courgette en bosui erdoor. Serveer de pasta met de zalm.

### Voedingswaarden tonen

koolhydraten	59.98 g
Energie	486.98 kcal
vetten	10.22 g
Eiwit	36.84 g

35 Min

5 Porties