



# Zalm, pasta, paprika en ui

## Ingrediënten

- 2 diepvries zalmfilet
- 250 gr fusilli pasta
- 3 kleuren paprika
- 2 rode uien
- 1 struik broccoli
- 2 citroenen
- 2 kippen bouillontabletten
- olijfolie
- 2 tl gedroogde dragon
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl komijnpoeder
- zout en peper

## Bereidingswijze



2 personen



30 min.

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Breng 1 liter water met de 2 bouillontabletten aan de kook. Voeg de pasta toe en kook 5 minuten voor. Snijd ondertussen de paprika en rode uien in grove stukken.
2. Maak een sausje om alles lekker mee te maken. Meng 5 eetlepels olijfolie met 4 eetlepels citroenrasp met 2 theelepels gedroogde dragon, 1 theelepel knoflookpoeder en 1 theelepel komijnpoeder. Breng goed op smaak met zout en peper.
3. Haal de bakplaat uit de oven en verdeel de uitgelekte pasta, paprika en rode ui erover. Schik de ontdooide zalmfilet ertussen. Besprenkel alles royaal met het lekkere olijfolie sausje.
4. Schuif de bakplaat weer in de oven en bak het nog 10 minuten. Snijd de citroen in parten. Zet de bakplaat op een plank op tafel en aanvallen maar!

### SERVEERTIP:

Lekker met augurkjes erbij