



Pasta met gecaramelliseerde venkel en gegrilde zalm (4 personen)

250 g penne
2-3 venkelknollen, 600 g
1 ui, gesnipperd
2 tl suiker
1 dl witte wijn
zout en versgemalen peper
500 g zalm of 4 smalle moten
2 el olijfolie

Snij de venkel in dunne reepjes en bewaar het groen. Kook de penne volgens verpakking. Verhit een grillpan. Wrijf de zalm in met peper en zout. Verhit de olie in een wok en bak de ui met de venkel op hoog vuur omscheppend 2 minuten. Grill intussen de zalm aan beide zijden 2-3 minuten. Houdt warm onder folie. Voeg de wijn toe en stoof de venkel tot de wijn is ingekookt. Voeg de suiker toe aan de venkel en bak tot de suiker caramelliseert. Breng op smaak met peper en zout. Meng de pasta met de venkel. Hak het venkelgroen fijn en strooi 2 el over de pasta. Serveer de pasta met de zalm.

Benodigde tijd:

20 minuten

Opmerking: Vervang de wijn eventueel door een kopje bouillon van een tablet.

