



Gerookte haring met spaghetti

venkel, spinazie en limoendille-boter

Onze haring wordt gevangen in een duurzame visserij in de Noordoost-Atlantische Oceaan en is MSC-gecertificeerd. Lekker makkelijk, lekker snel en geniaal lekker op tafel. Simpelweg gerookte haring, venkel, spinazie en er overheen een speciale boter die je gerecht een geweldige smaak geeft. Dit is hoe het leven hoort te zijn. Genieten to the max!

15 min | 772 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Volkoren spaghetti	g	100	200	300	400
Venkel	st	0.5	1	1	2
Spinazie	g	100	200	400	400
Knoflookteen	st	0.5	1	1	2
Gerookte haringkoninkje	g	90	180	270	360
Verse dille	st	0.25	0.5	1	1
Limoen, sap en rasp	st	0.25	0.5	1	1
zelf toevoegen:					
Olijfolie	el	0.5	1	1.5	2
Boter	el	1	2	3	4
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook en kook de spaghetti in 7-8 minuten al dente. Spoel daarna meteen onder de koude kraan om het gaarproces te stoppen. Bewaar een beetje kookvocht. Doe er een scheutje olie bij om te voorkomen dat de pasta gaat kleven.
2. Was intussen de venkel en snijd in reepjes. Was de spinazie goed, laat uitlekken en snijd kleiner. Pel en snipper de knoflook. Scheur de gerookte haring in stukjes (verwijder eventueel harde graatjes). Hak de dille fijn.
3. Verwarm een scheutje olie in een brede bakpan en bak de venkel en knoflook 4-5 minuten op een hoog vuur. Zet het vuur zacht en voeg de spinazie en een scheutje pasta kookvocht toe. Breng op smaak met zout en peper. Meng ondertussen de boter met het limoensap en -rasp en de helft van de gesneden dille.
4. Meng de spaghetti met de haring en de groente. Schep als laatste de limoen-dilleboter erop of erdoor en werk af met de overgebleven dille.

Tip: Je kunt ook de boter, limoenrasp en -sap direct mee laten smelten met de spaghetti.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

