

Courgette spaghetti met avocado en zalm

Voor 2 personen

- 1 courgette spaghetti (supermarkt)
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 handjes rucola
- 1 avocado
- 4 el plantaardige room
- sap van 1/2 limoen
- 100 gr gerookte zalmfilet
- Parmezaanse kaas
- peper
- zout
- olie om in te bakken

Bereiding:

Schil en snipper de ui.

Maak de knoflook schoon.

Snij de avocado doormidden en verwijder de pit.

Schep het vruchtvlees uit de schil en prak dit fijn.

Meng met de plantaardige room en wat limoensap en breng op smaak met peper, zout en oregano.

Verwarm wat olie in de wokpan en fruit hier de ui in aan.

Pers de knoflook erbij uit en bak even mee.

Voeg courgette toe en bak ongeveer 3 minuten mee. Schep regelmatig om!

Snij de zalmfilet in stukken.

Schenk nu de avocadosaus over de pasta, schep de rucola er door, leg de zalm er *bovenop* en serveer met wat Parmezaanse kaas.