

Ingrediënten voor 2 personen

200 g spaghetti**175 g** makreel (gerookte)**2** tomaten**1** limoenen**½ bosje** bladpeterselie**½ teentje** knoflook**1** sjalotten**1** preien (kleine)**25 g** geraspte kaas (oude)**1.5 el** olijfolie

peper

zout

Pasta met gerookte makreel

DUUR: 🕒 | BUDGET: € € | MOEILIKHEID: 👨‍🍳

1 Kook de spaghetti 2 minuten minder lang dan op de verpakking vermeld staat. Giet af en spoel met koud water. Laat uitlekken.

2 Verwijder de graten en het vel van de makreel en verdeel de vis in grove stukken. Pel de tomaten, verwijder de zaadjes en snij het vruchtvlees in blokjes.

3 Pers 1 limoen en snij de andere in partjes. Verwijder de steeltjes van de peterselie en hak de blaadjes fijn. Pel de knoflook en de sjalotten en snipper ze fijn. Snij de prei in dunne ringen.

4 Verhit de olijfolie in een pan en bak er de sjalot, knoflook en prei 4 minuten in.

5 Doe de spaghetti erbij en laat goed doorwarmen. Breng op smaak met peper en limoensap. Voeg de makreel, peterselie en tomaat toe, draai het vuur hoog en schep de spaghetti goed om. Verdeel over 4 borden, bestrooi met de kaas en serveer met een partje limoen.