

- Gerechten
 - Voorgerechten (<https://www.leukerecepten.nl/gerechten/voorgerechten/>)
 - Hoofdgerechten (<https://www.leukerecepten.nl/gerechten/hoofdgerechten/>)
 - Bijgerechten (<https://www.leukerecepten.nl/gerechten/bijgerechten/>)
 - Nagerechten (<https://www.leukerecepten.nl/gerechten/nagerechten/>)
 - Salades (<https://www.leukerecepten.nl/gerechten/salades/>)
 - Lunch (<https://www.leukerecepten.nl/gerechten/lunch/>)
 - Gebak en taarten (<https://www.leukerecepten.nl/gerechten/gebak-en-taarten/>)
 - Hapjes (<https://www.leukerecepten.nl/gerechten/hapjes/>)
- Blog
 - Alle blogs (<https://www.leukerecepten.nl/blogs/>)
 - Reviews (<https://www.leukerecepten.nl/blogs/reviews/>)
 - Inspiratie (<https://www.leukerecepten.nl/blogs/inspiratie/>)
 - DIY (<https://www.leukerecepten.nl/blogs/diy/>)
 - Info en tips (<https://www.leukerecepten.nl/blogs/info-en-tips/>)
 - Nieuws (<https://www.leukerecepten.nl/blogs/nieuws/>)
 - Budget recepten (<https://www.leukerecepten.nl/blogs/budgetrecepten/>)
 - Light recepten (<https://www.leukerecepten.nl/blogs/light-recepten/>)
- Thema's (<https://www.leukerecepten.nl/thema/>)
- Top 10 (<https://www.leukerecepten.nl/top-10-recepten/>)
- Tips (<https://www.leukerecepten.nl/kooktips/>)
- Over ons (<https://www.leukerecepten.nl/over-ons/>)

Citroen courgetti met zalm



Hoofdgerecht, 20 min + 15 oventijd, 2 personen, **

Frisse koolhydraatarme spaghetti van courgette in een romige saus met zalm uit de oven

[Laat ingrediënten zien](#)

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden. Rasp de citroen en bewaar de rasp apart. Pers het sap er uit en besprenkel de zalm in een ovenschaal hiermee. Bestrooi met een snuffje peper en zout. Hak de pijnboompitten met de basilicum en een scheutje olie fijn in een keukenmachine.



Verdeel het mengsel over de bovenzijde van de zalm. Bak de zalm in ca. 15 gaar in de oven. Haal de courgette door de spirelli. Verhit een beetje olie in een pan en fruit de gesnipperde ui met de fijn gesneden knoflook aan.



Voeg na een paar min de courgette slierten toe en bak deze ca. 3 minuutjes. Voeg dan de citroenrasp en creme friache toe en flink wat peper en zout. Proef of de saus goed op smaak is. Serveer de courgetti met de zalm.