MAISON PRIMAGO

PASTA AL SALMONE

Ingrediënten:

- 200 gram gerookte zalm
- 1 el olijfolie
- 3 tomaten of 6 gemarineerde semi zongedroogde tomaatjes
- 1 teen knoflook
- 2 dl. Koffieroom of roomkaas
- ¼ kopje gesneden verse bieslook
- 1 eetlepel mosterd
- zout en versgemalen peper naar smaak voor pittige variant kun je Chilivlokken gebruiken
- 2 tl. Citroensap
- 375 gram pasta of courgettespaghetti
- geraspte Parmezaanse kaas ter garnering of apart serveren
- 1 takje verse basilicum

Bereiding:

Snijd de gerookte zalm in snippers. Snij de tomaat in stukjes. Verhit de olie in een koekenpan.

Fruit de knoflook 30 seconden op een zacht vuur. Tomaat erbij doen. Heel even laten bakken. Room, bieslook en mosterd toevoegen en alles aan de kook brengen. Al roerend zachtjes laten sudderen tot de saus begint te binden.

Roer de zalm en het citroensap erdoor. Langzaam verwarmen. Kook de pasta in een grote pan kokend water beetgaar. Afgieten en terugstorten in de pan.

Schep de saus door de warme pasta. Direct serveren met geraspte kaas en nog wat bieslook.

Liever courgette spaghetti?

Was 2 grote of 3 kleine courgettes en schaaf er dunne spaghettisliertjes. Voor dit recept heb ik zelf zo'n handige molen gebruikt dan komt je courgette spaghetti er gelijk mooi uit! Je kunt ook kant en klare courgette spaghetti kopen natuurlijk.