



Penne met zalm en roomsaus

Romige pasta met stukjes verse zalm, een vleugje citroen en verse dille. Op tafel in nog geen halfuur en toch een tikje chic.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	4	Pasta

Ingrediënten

- 400 g penne
- 400 g verse zalmfilet zonder vel
- 200 ml kookroom
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetlepel olijfolie
- sap van een halve citroen
- 2 eetlepels verse dille, fijngehakt
- 50 g geraspte parmezaan

Bereidingswijze

- 1.** Kook de penne beetgaar in ruim gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking, ongeveer 11 minuten. Schep voor het afgieten een kleine 100 ml kookvocht apart en giet de pasta daarna af.
- 2.** Snijd de zalmfilet in blokjes van circa 2 cm. Snipper de ui en de knoflook fijn.
- 3.** Verhit de olijfolie in een ruime, diepe pan op middelhoog vuur. Stoof de ui en de knoflook gedurende 4 minuten zacht aan zonder te laten kleuren.
- 4.** Voeg de zalmblokjes toe en bak ze 3 minuten, tot ze net gaar zijn. Roer voorzichtig zodat de stukjes niet uit elkaar vallen.
- 5.** Giet de kookroom erbij en breng aan de kook. Laat de saus 3 minuten zachtjes indikken. Roer vervolgens de parmezaan en het citroensap erdoor.
- 6.** Schep de afgegoten penne door de saus en meng voorzichtig. Voeg indien nodig een scheutje van het bewaarde kookvocht toe om de saus lossier te maken.
- 7.** Kruid naar smaak met peper en zout en werk het gerecht af met de fijngehakte dille.

Tip

Gebruik zalmfilet van goede kwaliteit en bak hem niet te lang: zodra de stukjes van doorzichtig naar ondoorzichtig roze gaan, zijn ze gaar. Overbakken zalm wordt droog en brokkelig.

Lekker met

Een frisse groene salade met een lichte vinaigrette past goed bij dit romige gerecht.

Dranktip

Kies voor een droge witte wijn zoals een Pinot Grigio of een lichte Chardonnay. Die houden de romige saus in balans zonder de delicate zalmsmaak te overstemmen.