



Tagliatelle met gerookte zalm en citroen

Zijdezachte tagliatelle met reepjes gerookte zalm, een frisse toets van citroen en verse dille in een lichte roomsaus. Elegant en snel klaar.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	15'	4	Pasta

Ingrediënten

400 g tagliatelle
200 g gerookte zalm, in reepjes gesneden
200 ml kookroom
1 sjalot, fijngesnipperd
1 eetlepel boter
rasp en sap van een halve citroen

2 eetlepels verse dille, grof gehakt
50 g parmezaan, vers geraspt
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Breng een grote pot ruim gezouten water aan de kook en kook de tagliatelle beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking, ongeveer 8 minuten. Schep voor het afgieten een kopje kookvocht apart en giet de pasta vervolgens af.
- 2.** Smelt intussen de boter in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Stoof de sjalot er zachtjes in gedurende 3 minuten tot hij glazig is.
- 3.** Giet de kookroom bij de sjalot, breng aan de kook en laat 2 minuten zachtjes indikken.
- 4.** Roer de citroenrasp, het citroensap en de geraspte parmezaan door de saus. Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Zet het vuur laag. Voeg de afgegoten tagliatelle toe aan de saus samen met een scheutje kookvocht en meng alles goed zodat de pasta mooi met de saus bedekt is.
- 6.** Roer op het allerlaatste moment de reepjes gerookte zalm door de pasta zodat ze enkel opwarmen en niet verder garen.
- 7.** Verdeel over borden en werk af met de verse dille.

Tip

Voeg de gerookte zalm altijd op het allerlaatste moment toe en verwarm hem enkel zachtjes. Te lang verhitten maakt hem droog en taai, en je verliest de fijne rooksmak.

Lekker met

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

Dranktip

Kies voor een droge, fruitige witte wijn zoals een Pinot Grigio of een Sancerre. De frisheid van de wijn sluit mooi aan bij de citroen en de gerookte zalm.