

Pasta met prei en gerookte zalmsnippers

1. BENODIGDHEDEN

Mise en place

- 600 gram prei
- 200 gram gerookte zalm
- 20 gram gerookte zalm

Saus

- 2.5 dl sojaroom/room
- Kerriepoeder
- Peper
- 1 blokje groentebouillon



Pasta

- 500 gr pasta type spirelli, pijpjes, vlindertjes
- Olijfolie
- Herbamare

Afwerking

- Dille
- ½ citroen

2. BEREIDINGSWIJZE

Mise en place

- Reinig, spoel en snijd de prei in ringen.
- Snijd de gerookte zalm (200 gr) in grote snippers.
- Snijd de gerookte zalm (20 gr) in kleine snippers.
- Spoel en rasp de zeste van ½ citroen. Let op, enkel de zeste en niet het wit (want dit is bitter).

Saus

- De prei in boter sueren.



- Assaisonner met peper en kerriepoeder. Even laten meebakken.



- Voeg de room eraan toe en even laten inkoken (réduire).
- Verkruimel 1 groentebouillonblokje in de room en roer door.



- Voeg de grote snippers gerookte zalm toe en laat deze even opwarmen in je saus.



Pasta

- Kook de pasta in ruim gezouten water beetgaar.



Afwerking

- Schik de pasta in een groot diep bord.
- Nappeer daarover de saus met prei.
- Werk af met kleine gerookte zalmsnippers, gedroogde dille (of nog beter een takje verse dille) en de zeste van ½ citroen.

