



Hoofdgerechten

## **Tagliatelleschotel met zalm en broccoli**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

600 gram zalm (in reepjes)  
400 gram tagliatelle  
600 gram broccoli (roosjes)  
1 citroen (het sap)  
3 deciliter room  
100 gram parmezaanse kaas (geraspt)  
2 eetlepels peterselie (grof gehakt)  
boter  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Kook de pasta beetgaar in zoutwater en laat hem uitlekken. Blancheer de broccoliroosjes 5 minuten en laat ze uitlekken. Besprenkel de zalmreepjes met citroensap en kruid ze met peper en zout.

Roer de helft van de parmezaan onder de room, samen met peper en zout. Boter een ovenschotel in en verdeel er de tagliatelle over. Schik er de zalm en de broccoli op. Giet hier de room over.

Bestrooien met de rest van de parmezaan en 30 minuten in een voorverwarmde oven van 200° plaatsen. Voor het opdienen bestrooien met peterselie.

