



Hoofdgerechten

Zalmfilet met pasta in limoensaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

5 deciliter slagroom
3 limoenen
250 gram lintpasta
4 zalm
2 eetlepels boter
1 eetlepel graanmosterd
peper
zout

Bereidingswijze

Laat 4 dl slagroom kort op- en inkoken. Rasp de schil van de limoenen en voeg ze toe aan de room. Pers vervolgens het sap uit de limoenen en bewaar het. Kook de pasta beetgaar. Kruid de zalmfilets lichtjes met peper en zout en bak ze 4-5 minuten aan iedere kant in de boter.

Klop intussen de resterende room op en roer hem samen met het limoensap en de mosterd onder de ingekookte room. Kort opwarmen en op smaak brengen met peper en zout. Schenk de saus over de pasta en schik er de zalmfilets op. Eventueel afwerken met enkele blaadjes citroenmelisse.

