



Hoofdgerechten

Romige Toscaanse zalm met spinazie en zongedroogde tomaten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 zalm (filets)
150 gram zongedroogde tomaten (grof gehakt)
50 gram parmezaanse kaas (geraspt)
100 milliliters groentebouillon
50 milliliters droge witte wijn
200 milliliters volle room
150 gram mascarpone
400 gram tagliatelle
2 eetlepels bieslook (fijngehakt)
4 lookteentjes (geperst)
1 ui (zoet, gesnipperd)
150 gram spinazie
boter
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de pasta beetgaar in licht gezouten water. Bak de zalmfilets in olijfolie langs beide kanten 3 minuten. Schep uit de pan en smelt in dezelfde pan een klontje boter. Fruit er de ui en de look in. Voeg de zongedroogde tomaten toe en roerbak 2 minuten. Blus met de witte wijn en laat de alcohol verdampen. Giet er de bouillon bij en laat wat inkoken.

Zet het vuur laag en voeg de mascarpone en de room toe. Laat 5 minuten zachtjes sudderen en kruid met peper en zout. Voeg de spinazie in delen toe en laat slinken. Roer er de Parmezaanse kaas onder en laat zachtjes smelten.

Verdeel de pasta met de saus over de borden en leg er een zalmfilet op. Werk af met de bieslook.

Tip:

Extraatje: Voeg scampi's toe!

