

# Tagliatelle met gerookte zalm en foreleitjes

*Romig, fris en verfijnd: tagliatelle in een lichte roomsaus met witte wijn en citroen, gerookte zalm die enkel door de restwarmte opwarmt, en foreleitjes als afwerking op het bord.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---|---|---|---|
| **10'** | **15'** | **2** | **Pasta** |

## Ingrediënten

200 g tagliatelle (droog)
150 g gerookte zalm, in reepjes
150 ml volle room (min. 30% vet)
50 ml droge witte wijn
1 kleine sjalot, fijngesnipperd

1 klein teentje look, fijngehakt

15 g boter

25 à 40 g foreleitjes

1/2 citroen (een beetje sap en fijne zeste)

1 à 2 el verse dille of bieslook

versgemalen zwarte peper

optioneel: 1/2 koffielepel Dijonmosterd

## Bereidingswijze

**1.** Smelt de boter in een ruime pan op zacht vuur. Fruit de sjalot circa 3 minuten zonder te laten kleuren. Voeg de look toe en bak nog 30 seconden mee.

**2.** Blus met de witte wijn en laat ongeveer tot de helft inkoken. Voeg de room toe en laat 4 à 5 minuten zachtjes pruttelen tot de saus licht bindt. Voeg zwarte peper en een beetje citroenzeste toe. Roer desgewenst de mosterd erdoor.

**3.** Kook intussen de tagliatelle al dente volgens de verpakking in licht gezouten water. Bewaar een kopje kookvocht en giet af.

**4.** Meng de tagliatelle door de roomsaus. Maak de saus zo nodig smeuïger met enkele eetlepels kookvocht. Zet het vuur uit en schep de gerookte zalm voorzichtig door de pasta; laat kort opwarmen door de restwarmte.

**5.** Voeg een paar druppels citroensap en de verse kruiden toe. Verdeel over twee warme borden. Schep op elk bord de foreleitjes en werk af met wat extra dille en citroenzeste.

> **Tip**
>
> Voeg de foreleitjes pas op het bord toe: niet meekoken of door de hete saus roeren. Proef vóór je zout toevoegt, want gerookte zalm en foreleitjes zijn al zout. Gebruik niet te veel citroensap: de saus moet romig blijven en de vissmaak niet overheersen.