



Penne met zalm en roomsaus

Romige pasta met stukjes verse zalm, een vleugje citroen en verse dille. Op tafel in nog geen halfuur en toch een tikje chic.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	4	Pasta

Ingrediënten

- 400 g penne
- 400 g verse zalmfilet zonder vel
- 200 ml kookroom
- 1 ui
- 2 teentjes look
- 1 el olijfolie
- sap van een halve citroen
- 2 el verse dille
- 50 g geraspte parmezaan

Bereidingswijze

1. Kook de penne beetgaar in ruim gezouten water, ongeveer 11 minuten. Giet af en houd een kopje kookvocht apart.
2. Snijd de zalm in blokjes van 2 cm. Snipper de ui en look fijn.
3. Verhit de olijfolie in een diepe pan en stoof de ui en look 4 minuten zacht op middelhoog vuur.
4. Voeg de zalmblokjes toe en bak ze 3 minuten tot ze net gaar zijn. Roer voorzichtig zodat ze niet uit elkaar vallen.
5. Giet de room erbij, breng aan de kook en laat 3 minuten indikken. Roer de parmezaan en het citroensap erdoor.
6. Schep de penne door de saus, meng voorzichtig en maak indien nodig soepeler met wat kookvocht.
7. Kruid met peper en zout en werk af met de verse dille.