



## Tagliatelle met gerookte zalm en citroen

*Zijdezachte tagliatelle met reepjes gerookte zalm, een frisse toets van citroen en verse dille in een lichte roomsaus. Elegant en snel klaar.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Pasta</b>

### Ingrediënten

400 g tagliatelle  
200 g gerookte zalm  
200 ml kookroom  
1 sjalot  
1 el boter  
rasp en sap van een halve citroen

2 el verse dille  
50 g geraspte parmezaan  
peper en zout

## Bereidingswijze

---

1. Kook de tagliatelle beetgaar in ruim gezouten water, ongeveer 8 minuten. Houd wat kookvocht apart en giet af.
2. Snipper de sjalot fijn en snijd de gerookte zalm in reepjes.
3. Smelt de boter in een grote pan en stoof de sjalot 3 minuten zacht op middelhoog vuur.
4. Giet de room erbij, breng aan de kook en laat 2 minuten indikken. Roer de citroenrasp, het citroensap en de parmezaan erdoor.
5. Zet het vuur laag en voeg de tagliatelle toe met een scheutje kookvocht. Meng goed.
6. Roer de reepjes gerookte zalm er op het einde door zodat ze net warm worden. Kruid met peper en zout.
7. Werk af met verse dille.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)