



ZALM MET CITROEN, PEPER EN BOTER

INGREDIËNTEN

- 75 g Fairebel boter
- ½ citroen (sap)
- 2 tl (citraen-) peper
- Zout

- 600 g vers zalmfilet (zonder vel)
- 250 g prei
- 250 g wortelen
- 300 g tagliatelle
- 100 g verse room

- Citroenschijfjes en peterselie om te versieren

Meng in een schotel de boter, een theelepel citroensap, de citroenpeper en een beetje zout. Vul alles (op één eetlepel na) in een spuitzak met een stervormige punt, spuit 4-6 toefjes op een bord en zet het bord gedurende 2 tot 3 uur in de koelkast.

Spoel intussen de zalm, dep droog met keukenpapier, snij in 4-6 stukken en besprenkel met het resterende citroensap. Was en schil de prei en de wortelen, en snij ze in de lengte in dunne reepjes.

Kook intussen de pasta al dente. Zout de zalm, verhit de rest van de boter en braad de zalm 4-5 minuten aan elke kant.

Verhit de groenten en de room in een kookpot en laat gedurende 1-2 minuten sudderen. Voeg de pasta toe, roer goed door en serveer op een bord en voeg de zalm en telkens een toefje boter toe.

Smakelijk eten!

