

High Pro Tagliatelle met zalm, winterpostelein en mierikswortel

Ingrediënten (2 pers.) :

- 200 g gerookte zalm
- 200 g (winter)postelein
- 250 g champignons
- 200 ml light soja room
- 100 g High Pro Tagliatelle
- 100 ml droge wijn
- 1 teentje knoflook
- 1 sjalot
- ½ citroen
- 1 soeplepel olijfolie
- zwarte peper & zout
- mierikswortel (spread)

Mise en place

Kuis de sjalot en het teentje knoflook en versnipper ze.

Was de postelein en droog in de slazwierder.

Borstel de champignons en snijd in fijne repen.

Snijd de gerookte zalm in reepjes en houd koel in de koelkast.

Pers het sap van een halve citroen.

Kook de High Pro Pasta gedurende 12 minuten in kokend water met een snufje zout. Giet af en houd opzij.

Bereidingswijze

Neem een kom of een sauteuse en plaats op het vuur. Verwarm, voeg de knoflook en de sjalot toe en laat 30 seconden stoven. Voeg de schijfjes champignons toe en kruid met peper en zout. Laat alles 5 minuten stoven zonder te laten kleuren.

Voeg nu de postelein toe (houd een paar takjes opzij voor de afwerking) en laat nog eens 2 minuten verder stoven. Werk af met de soja room en het sap van citroen. Kruid bij indien nodig en laat alles goed inkoken tot de gewenste dikte.

Meng de pasta onder de saus en voeg er ¾ van de gesneden gerookte zalm bij. Schik op een bord en werk af met de rest van de zalm en een paar takjes van postelein.

Smakelijk!

