



Spaghetti met zalm en prei

Super simpel, succes door verrassende combi van warm-koud

Ingrediënten (voor 2 personen)

- 200 gr. gerookte zalm
- 2 kleine preien
- Crème fraise (bekertje)
- Bouillon poeder
- Spaghetti
- Olijfolie om in te bakken
- Vers gemalen zwarte peper



Bereidingswijze

Snijd de gerookte zalm in kleine reepjes. Meng dit met crème fraise en bouillonpoeder. Wees voorzichtig met de poeder, anders wordt het te zout. Proef na een minuut of 10 en voeg eventueel wat poeder toe. Dit is het koude sausje.

Snipper de prei in kleine stukjes. Iets groter dan gesnipperd ui. Was, giet af, laat uitlekken.

Kook nu de spaghetti volgens gebruiksaanwijzing. Halverwege de kooktijd: bak de gesnipperde prei glazig in een beetje olijfolie

Verwarm borden voor (pasta koelt snel af, dus wel lekkerder op voorverwarmd bord). Op bord: schepje spaghetti, schepje prei en een schepje van de zalmsaus. Rijkelijk bestrooien met vers gemalen peper.

Als bijgerecht: eenvoudige komkommersalade (komkommer in plakjes rasp en aanmaken met een olie, azijn, peper en een beetje suiker of honing).

Gooi niks weg

Het zalmsausje is ook lekker op een toastje vooraf