

Ingrediënten voor 4 personen

2 sjalotjes - 200 gram kastanje champignons of cantharellen 200 gram gerookte zalm - 300 gram spaghetti - peper, zout - 2 el olie - 2 el Noilly Prat (= droge vermouth) of witte wijn - 2 eetlepels fijngehakte peterselie - 125 ml slagroom - nootmuskaat

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Romige spaghetti met gerookte zalm en paddenstoelen pasta

Dit heerlijke gerecht kregen we als hapje voorgeschoteld bij een Paasbrunch. Zo verrukkelijk dat ik direct het recept heb gevraagd. In het oorspronkelijke recept worden cantharellen gebruikt. Natuurlijk veel lekkerder maar ook veel duurder. De keuze is aan degene die kookt. Inmiddels heb ik het recept helemaal aangepast. Nog lekkerder!

Bereidingswijze

Sjalotjes pellen en fijnhakken. Paddenstoelen schoonmaken en in stukken snijden. Gerookte zalm in repen snijden. Spaghetti beetgaar koken. 1 eetlepel olie verhitten en champignons hierin op hoog vuur 2 minuten bakken. Champignons uit de pan nemen. Rest olie erbij en zalm hierin plm. 2 minuten bakken. Sjalotjes met Noilly Prat of witte wijn op laag vuur inkoken tot bijna geen vocht meer over is. Room toevoegen, aan de kook brengen en op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat. Spaghetti afgieten en vermengen met de room. Spaghetti over voorverwarmde borden verdelen en bestrooien met zalm en champignons. Garneren met wat fijngehakte peterselie.