

Ingrediënten voor 4 personen

60 gr boter 500 gram gedroogde pasta 2 sjalotjes, fijngesneden 2 dl witte wijn 1 ¾ dl slagroom geraspte schil van een halve citroen 2 el citroensap 2 el geknipt bieslook 300 gr gerookte zalm in reepjes zout en zwarte peper desgewenst 4 el zalmkaviaar.

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Frans  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Pasta met gerookte zalm, witte wijn, room en bieslook.

Echt een TOPPER! Je kan natuurlijk verschillende soorten pasta gebruiken, na je eigen keuze.

### Bereidingswijze

Verhit de boter op halfhoog vuur in een braadpan. Laat de sjalot af en toe omscheppend 5 minuten fruiten. Voeg de wijn toe en laat deze in circa 3 minuten tot de helft inkoken. Voeg room, citroenschil en sap bieslook en zalm toe. Laat de saus op halfhoog vuur zonder te koken 1 minuut doorwarmen. Breng op smaak met zout en peper. Kook intussen de pasta in een grote pan kokend water met zout beetgaar, Giet de pasta af en vang een kopje van het kookvocht op. Schep de pasta door de hete saus en voeg indien nodig een scheut van het kookvocht toe. Verdeel desgewenst de zalmkaviaar over de pasta. Serveer meteen.

### Serveertips

Goed glas wijn

