

Ingrediënten voor 4 personen

350 g tagliatelle 200 ml slagroom  
1 rode ui 200 g gerookte  
zalmreepjes 3 eetlepels  
kappertjes 1 bosje raapstelen  
zout en peper naar smaak  
citroensap en parten citroen

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Smaak:** Neutraal  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Pasta met zalm en raapsteeltjes

### Vorbereiding

Kook 350 g tagliatelle volgens de aanwijzingen op de verpakking.  
Breng in de pastapan 200 ml slagroom aan de kook.

### Bereidingswijze

Voeg 1 rode ui in ragdunne reepjes, 200 g gerookte zalmreepjes, 3 eetlepels kappertjes toe. Schep eerst de tagliatelle met wat kookvocht en vervolgens 1 bosje raapstelen door de pasta. Breng op smaak met zout, peper en citroensap.

### Serveertips

Verdeel over 4 borden en garneer met parten citroen