

Ingrediënten voor 4 personen

200 g pastaschelpen (grote) 150 g gerookte zalm 1 venkel stronkje 3 dille takjes 1/2 citroen 20 cl zure room peper en zout

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Belgisch
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Pastaschelpen gevuld met venkelsalade

Deze heerlijke koude pastaschelpen met gerookte zalm zijn klaar in 20 minuten en zijn lekker als voor-of als hoofdgerecht , top gerecht bij warm weer

Bereidingswijze

1 Kook de pastaschelpen beetgaar, giet af en laat afkoelen. 2 Spoel de venkel, snij 'm in heel fijne blokjes en sprenkel er het sap van een halve citroen over. Hak 2 takjes dille fijn en meng met de zure room, peper en zout. Snij de zalm in fijne blokjes. 3 Meng de venkel en de gerookte zalm met de dilleroom en kruid met peper en zout. Vul de pastaschelpen met de venkelsalade en garneer met de overgebleven verse dille.