

Ingrediënten voor 2 personen

Tagliattelle voor 2 personen, 250 gram gerookte zalmsnippers, 1 flinke courgette, pakje dille (die handige diepvries pakjes bij AH), 1/2 pakje kruidenroomkaas, 1/8 creme fraiche, scheutje witte wijn, olijfolie, zout en peper

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Pasta Met Gerookte Zalm En Courgette

Een lekkere snelle pastamaaltijd met zalm, courgette en een room/dille saus

### Hulpmiddelen

Pan om pasta in te bereiden en koekepan

### Vorbereiding

Water opzetten om pasta te koken (met scheutje olijfolie en beetje zout) Courgette wassen en in dunne plakjes snijden (de kaasschaaf is daar heel handig voor)

### Bereidingswijze

Pasta koken. Scheutje olijfolie in de koekepan, courgette erbij en zachtjes bakken. Als de courgette bijna goed is, dille erbij (hoeveelheid naar eigen smaak, ikzelf doe er ongeveer 3/4 pakje in) de pepermolen een paar keer draaien en de roomkaas erbij (laten smelten). Scheutje witte wijn erbij en de zalmsnippers toevoegen. De saus op smaak brengen met zout/peper/dille en eventueel nog wijn toevoegen voor een wat dunnere saus. Wil je wat meer saus maar is de knoflook/kruidensmaak al voldoende dan kan er nog wat creme fraiche bij.

### Serveertips

Lekker met een slade met franse dressing, olijven, zongedroogde tomaatjes en pijnboompitten. En een glaasje witte wijn uit de fles die je toch al open moest maken voor dit gerecht!

