

Tagliatelle met zalm

Bereidingswijze:

- Zet een grote pan met water en 1 bouillonblokje op en kook de pasta al dente.
- Snij de zalm in grove stukken en kruid deze met peper en zout .
- Verwarm de rest van de olijfolie in de pan en voeg de ui, knoflook , courgette en bouillon blokje toe. Laat ongeveer 5 minuten op een middelvuur bakken.
- Doe de zalm bij de groenten en voeg de laatste 5 minuten de cherrytomaatjes en tijm toe .
- Laat de pasta goed uitlekken en voeg de roomkaas toe. Roer goed door.
- Voeg de groenten/zalm mengsel toe bij de pasta
- Tot slot lekker met parmazaanse kaas erover.

Eet smakelijk!

Ingrediënten

- 2 el olijfolie
- 250 gram zalmfilet
- 1 courgette in blokjes gesneden
- 2 tenen knoflook gesnipperd
- 10 cherry tomaatjes gehalveerd
- 1 kleine rode ui gesneden
- 3 el roomkaas
- 1 tl gedroogde tijm
- 2 groenten bouillonblokjes
- 200 gram (spelt) tagliatelle
- 2 el Parmazaanse kaas
- peper en zout