

Pastaschotel met spruitjes en zalm

Ingrediënten voor 4 personen:

300 g volkoren penne

500 g spruitjes

1 ui

2 el olijfolie

250 ml slagroom

175 g geraspte jonge kaas

418 g roze zalm (blikje)

Bereiden:

Verwarm de oven voor op 200 °C. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.

Kook de spruiten in water met zout 5 min.

Snipper de ui. Verhit de olie in een koekenpan en fruit de ui 3 min. Bak de spruiten 2 min. mee.

Verhit ondertussen de slagroom tot tegen de kook aan. Laat op laag vuur de helft van de kaas in de room smelten.

Verwijder het vel en de graten van de zalm. Giet de pasta af en schep om met de spruiten, kaassaus en zalm. Breng op smaak met peper en zout. Doe het mengsel in de ovenschaal en bestrooi met de rest van de kaas. Bak de gratin in de oven in 20-25 min. goudbruin.

Wijnadvies: Domaine La Prade Chardonnay Élevé en fut de chêne, Wijnkoperij Henri Bloem