



TAGLIATELLE MET ZALM EN GARNALEN

NODIG:

200 gram gerookte zalm
200 gram garnalen
2 tenen knoflook
halve chilipeper
half glaasje witte wijn
250 gram (cherry)tomaten
250 ml (kook)room
1 el tomatenketchup
1 blikje tomatenpuree
paar takjes peterselie
500 gram tagliatelle
geraspte kaas
peper en zout naar smaak

DOEN

1. Laat de zalm en de garnalen rustig ontdooien. Snij het pepertje en knoflook heel fijn. De zalm snij je in blokjes evenals de (cherry)tomaten. Kook de tagliatelle volgens de verpakking.
2. Bak het pepertje en de knoflook in een scheutje olijfolie aan. Blus dit met de witte wijn en voeg achtereenvolgens de tomaten, tomatenketchup, tomatenpuree en de room toe. Doe de zalm en garnalen erbij, laat even koken en breng dan op smaak met peper en zout.
3. Meng de tagliatella met de saus en garneer met basilicum. Serveer met een frisse salade en met geraspte kaas.

TIP: je kunt eventueel nog olijven en kappertjes toevoegen! Smakelijk eten!

ZALIGE
PASTA ZALM!



WWW.BONAPETIT.NU