



PASTA MET BLOEMKOOLEN EN GEROOKTE ZALM

NODIG (5 à 6 PERS):

1 bloemkool, gewassen en in kleine roosjes
6 tenen knoflook, in hele dunne plakjes
blikje ansjovis (50 gram), bewaar de olie
snufje gedroogde rode chilipepertjes (dit geheel naar eigen smaak doen, maar let op deze pepertjes zijn heel heet)
1 el kappertjes
bosje verse peterselie
250 ml kookroom
1 half glaasje witte wijn
200 gram gerookte zalm in snippers
500 gram penne
Parmezaanse kaas

DOEN:

1. Blancheer de bloemkoolroosjes ongeveer 3 minuten en schud het water af. Kook de pasta volgens de verpakking. Haal de blaadjes van de peterselie, hak ze en bewaar tot later. Snijd de steeltjes van de peterselie fijn en fruit ze samen met knoflook, ansjovis, pepertje in de olie van de ansjovis. Gebruik wel een grote pan, want de bloemkool en pasta moeten er bij passen.
2. Doe de kappertjes erbij en voeg de bloemkoolroosje toe in de pan. Voeg de wijn toe en de kookroom, laat even zachtjes doorkoken. Doe de pasta erbij en roer goed door de saus. Tot slot voeg je de zalmsnippers en de achtergehouden peterselie toe.
3. Serveer meteen en strooi er wat verse geraspte Parmezaanse kaas op naar smaak.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU