



Tagliatelle in zalm-roomsaus

met geroosterde broccoli en zeekraal



ca. 30min



2 personen

Zeekraal ken je inmiddels vast al: deze heerlijk zilte groente (officieel een vetplantje) groeit aan de kust. Het is ontzettend gezond en combineert dankzij de ziltigheid goed met vis. Van mei tot september vind je het veel aan de kust, dus ga het vooral een keertje zelf plukken.

Wat je van ons krijgt

- 250g tagliatelle ¹
- 1x broccoli
- 1x gerookte zalmsnippers ⁴
- 1 beker slagroom ⁷
- 1 citroen
- 1x zeekraal

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- zeef
- fijne keukenrasp
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 985kcal, vet 43.1g, koolhydraten 104.5g, eiwit 40.2g



1. Broccoli snijden

Kook genoeg zout water voor de **pasta** in een middelgrote kookpan. Snijd de **broccoli** in (halve) roosjes en de **stam** in plakjes.



2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook ca. 2min.



3. Broccoli toevoegen

Voeg dan ook de **broccoli** toe en kook nog 4-5min, tot de **pasta** beetgaar is. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en giet de **pasta** en **broccoli** af.



4. Saus maken

Verhit een grote droge koekenpan op middelhoog vuur en bak de **zalmsnippers** ca. 1min. Draai het vuur laag en voeg de **slagroom** toe. Laat ca. 4min zachtjes koken, neem van het vuur en breng de **saus** op smaak met zout en peper.



5. Citroen uitpersen

Rasp de **citroenschil** fijn, pers **1 citroenhelft** uit en snijd de **andere helft** in parten.



6. Pasta afmaken

Voeg de **zeekraal**, **pasta** en **broccoli** toe aan de **saus** en meng goed. Zet de pan terug op hoog vuur en voeg een **scheut kookwater** toe. Warm in 1-2min op en voeg evt. **meer kookwater** toe als je de **saus** te dik vindt. Draai het vuur uit en breng de **pasta** op smaak met **1-2el citroensap**. Bestrooi de **pasta** met de **citroenrasp** en geef de **citroenpartjes** erbij.