



Warmgerookte zalm op tagliatelle

met citroenige dillepesto



20-30min



2 personen

Met dit heerlijke gerecht tover je de lente op je bord. De romige, citroenige pasta, met zelfgemaakte dillepesto krijgt nog een extra dimensie dankzij onze fijne warmgerookte zalm. Die hoeft je alleen nog maar een heel klein beetje te verwarmen in een lauwarme oven en je kunt aan tafel.

Wat je van ons krijgt

- 250g tagliatelle ¹
- 20g verse dille
- 1 citroen
- 1 teen knoflook
- 1x warmgerookte zalm ⁴
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan met deksel
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- zeef of 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 984kcal, vet 46.0g, koolhydraten 99.8g, eiwit 43.0g



1. Pesto voorbereiden

Verwarm de oven voor op 100°C (80°C hetelucht). Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Hak de **dille incl. steeltjes** grof. Rasp de **citroenschil** fijn, pers **1 citroenhelft** uit en snijd de andere in partjes. Pel en hak de **knoflook** grof.



4. Zalm voorbereiden

Verwijder de huid en controleer de **zalm** op graten. Scheur de **vis** in hapklare stukjes en verdeel over een kleine ovenschaal. Bedruppel met een beetje **kookwater** en zet de **zalm** tot het serveren in de oven.



2. Pesto maken

Doe de **dille**, **citroenrasp** en **knoflook** in een hoge (maat)beker met 2el olijfolie en 1-2el water. Pureer glad en breng de **pesto** op smaak met zout en peper.



5. Pasta mengen

Doe de **pesto** bij de **pasta** met de **helft van de crème fraîche** en **2-3el kookwater**. Meng goed en voeg evt. **meer kookwater** toe om de **sous** te binden. Warm op laag vuur nog 2-3min op en breng de **pasta** op smaak met **citroensap**, zout en peper.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook in 7-9min beetgaar. Schep **1 kopje kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af in een zeef en doe terug in de pan. Houd afgedekt warm.



6. Serveren

Serveer de **pasta** met de **zalm** en geef de **citroenpartjes** erbij.