



Kookweb.be

Pasta Met Zalmroomsaus.

Benodigdheden:

- 250 gram gerookte zalmsnippers 1 ui
- 2 tomaten
- 1 groene paprika
- 1 beker creme fraiche of room culinair
- 1 pakje kruidenkaas met kruiden (bv Paturain of van AH)
- 250 gram pasta naar keuze

Bereiding:

Fruit de ui en de paprika in wat olie in een hapjespan. Wanneer het mengsel glazig is de tomaten erbij doen. Ondertussen de pasta koken. Daarna de zalmsnippers erbij doen. Als dit prutje even gebakken heeft, de creme fraiche en de kruidenkaas erbij doen en roeren tot alles goed gesmolten is. Eventueel op smaak brengen met wat zout, peper, oregano en basilicum. Pasta afgieten en klaar!

Eventueel serveren met een lekkere salade en een glaasje wijn.

Recept rubriek: Pastas