

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals water, bak- en braadmiddelen, suiker, peper en zout, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



Snelle romige zalmpasta

of minder...

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  175 g farfalle
-  100 g zachte roomkaas
-  1 el citroensap
-  75 g gravad lax, in stukjes gescheurd, of stukjes gerookte zalm
-  ½ bosje bieslook, fijngesneden

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Giet de pasta af zodra deze gaar is, maar bewaar een beetje van het kookwater.
3. Doe de pasta terug in de pan.
4. Voeg de zachte roomkaas, het citroensap en de gravad lax of gerookte zalm met wat peper toe en meng goed.
5. Voeg een beetje van het pastawater toe om een romige saus te creëren en verwarm het geheel.
6. Voeg het grootste deel van de bieslook toe, roer en verdeel het pastamengsel over de kommen.
7. Serveer met de resterende bieslook eroverheen gestrooid.

Eet smakelijk!

BRON: bbcgoodfood.com

