

Pasta met zalm en broccoli

Ingrediënten

- 250 gram pasta
- 200 gram rauwe of gerookte zalmfilet
- 300 gram broccoli
- 2 citroenen
- 30 gram boter
- 15 centiliter slagroom
- 60 gram gemalen Parmezaanse kaas
- zout
- peper

Werkwijze

1. Maak de broccoli schoon en snijd ze in kleine stukjes.
2. Snijd de citroenen in tweeën, pers driekwart ervan uit.
3. Snijd de zalm in kleine stukjes.
4. Breng in een grote pan water met zout aan de kook. Laat de broccoli hier 3 minuten in koken.
5. Laat vervolgens in hetzelfde water de pasta koken.
6. Laat de boter smelten in de pan, voeg citroensap toe en voeg de slagroom, zout en peper toe.
7. Voeg de zalm toe, de groente, de pasta en de Parmezaanse kaas. Direct serveren.