



Penne met zalm en broccoli

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 400 gr penne
- 1 sjalot
- 2 dl witte wijn
- 2 dl room
- 400 gr verse zalm
- scheutje citroen
- 25 gr boter
- 25 gr bloem
- 400 gr broccoli
- peper en zout
- olijfolie en bieslook

Bereiding

1. Kook de pasta zoals op de verpakking vermeld staat.
2. Kook de roosjes broccoli kort in kokend water en verfris in koud water.
3. Snijd de sjalotjes fijn voor de saus en zet op met de witte wijn en een scheutje citroen. Laat inkoken en voeg de room toe. Kruid met peper en zout en laat tot sausdikte koken.
4. Snijd de zalm in gelijke blokjes van 2 cm op 2 cm en bak kort in een wokpan met wat olijfolie. Voeg na 2 minuten de broccoli toe en ook na 2 minuten de pasta en de saus.
5. Serveer warm in diepe kommetjes. Versier eventueel met wat verse tuinkruiden.

