

## ZALM PREI EN PASTA

*Zalm en prei blijven een lekkere en gezonde combinatie! Met pasta is het een lekker recept voor kinderen.*

*Geen fans van 'groene sliertjes' of 'stukjes'? De preisous pureer je!*

## INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

2 preien

1 scheutje olijfolie

2 dl room

1 dl melk

1 tablet visbouillon – of kippenbouillon

200 g gerookte zalm

250 g pasta (in dit geval penne) Penne, komt van het Italiaan PENNA? Latijn voor “veer – pluim”

## RECEPT

Snijd de preien in de lengte door en snijd er vervolgens halve ringen van.

Gebruik de groene harde bladeren niet. Of hou ze bij om nog wat preisoep te maken.

Was de ringen in een vergiet.

Fruit de prei 1 minuut aan in de olijfolie, liefst in een steelpannetje of andere niet te grote pan met hoge rand.

Voeg de room en het verkruimelde visbouillontablet toe.

Laat op laag vuur zachtjes 10 minuten koken.

Kook intussen de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Snijd de gerookte zalm in stukjes.

Voeg aan het einde van de kooktijd van de prei 1 dl melk toe.

Eventueel: Pureer de saus vervolgens.

Giet de pasta af en voeg de saus toe.

Roer tot slot de stukjes gerookte zalm door de pasta.

Nog een glaasje witte wijn en je bent in zomerse sferen.