

## **PASTA MET WITLOOF EN GEROOKTE ZALM**

**BENODIGDHEDEN** voor 4 personen

400 gr Pasta: PENNE

8 stronkjes witloof

200 gr gerookte zalm

2 el peterselie – gesnipperd

2 teentjes look

2,5 dl room

1 blokje groente-, vis-, of kippenbouillon

2 el worcestershiresaus

Parmezaanse kaas (of naar smaak)

olie

### **WERKWIJZE**

Spoel 8 stronkjes witloof, verwijder de bittere kern en snij de blaadjes in fijne stukken.

Pel en pers 2 teentjes knoflook.

Snij 200 gram zalm in fijne reepjes.

Snipper 2 eetlepels peterselie fijn.

Roerbak het witloof in een wokpan tot het gaar is. Voeg eventueel een scheutje water toe.

Kook 400 gram pasta, penne, of naar smaak, gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Voeg de knoflook, 1 blokje vis, groente, of kippenbouillon en 2 el worcestershiresaus toe aan het witloof. Laat even inkoken.

Werk het witloof af met 2,5 dl room, de zalm en de peterselie en serveer samen met de pasta. Strooi er eventueel nog wat geraspte parmezaan of gemalen kaas naar smaak over.