

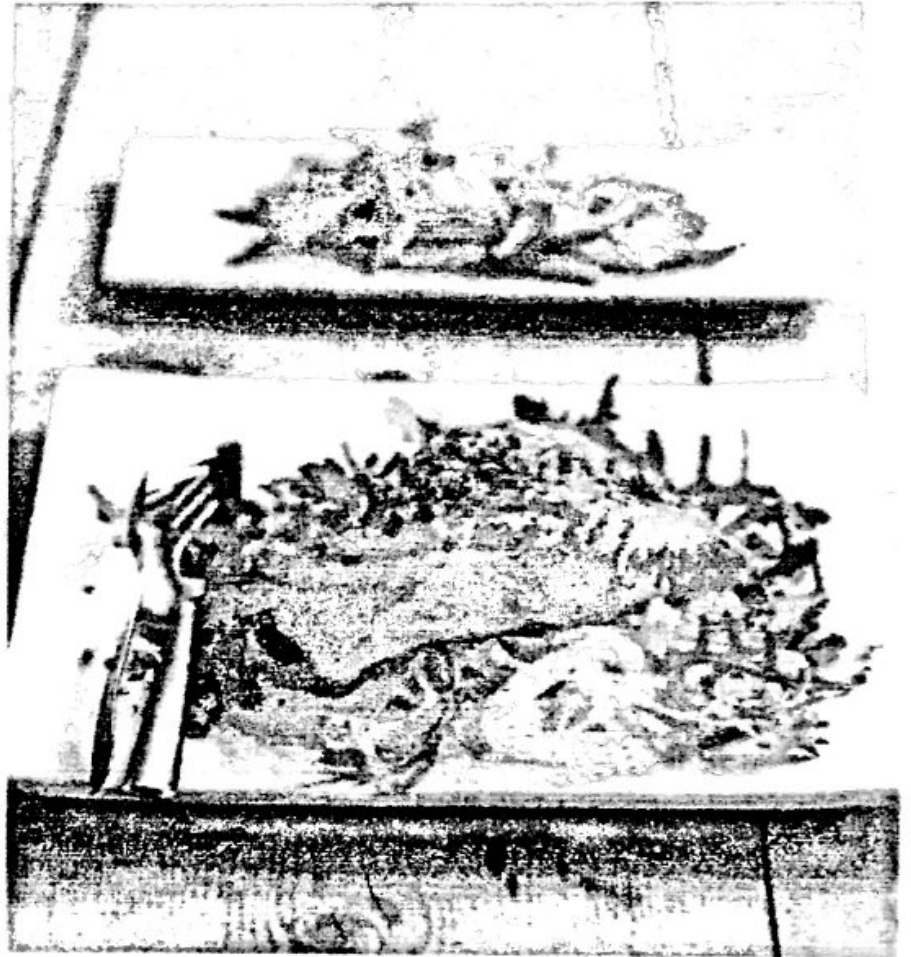


Zalm met sinaasappel-gremolata op pastabedje

Deze prachtige zalm smaakt het beste bij versgemaakte pasta. In dit geval is gekozen voor een bedje van trenette met olie en rucola

Ingrediënten (voor 4 personen)

250 g trenette (platte spagetti)
Zie basisrecept voor pastadeeg
zout, peper
100 g kleine rucolablaadjes
2 el olijfolie
4 stukken zalmfilet (a 125 g)
1 teentje knoflook, geperst
6 el fijngesneden peterselie
geraspte schil van $\frac{1}{4}$ sinaasappel



De sinaasappel-gremolata, een mengsel van geraspte sinaasappelschil, knoflook en peterselie, wordt vlak voor serveren over de vis gestrooid.

Maak de trenette volgens de gebruiksaanwijzing en kook ze in gezouten water in circa 10 minuten al dente (beetgaar).

Schep de rucola en 1 el olijfolie door de uitgelekte pasta. Bestrijk de zalm dun met olie, bestrooi met zout en peper en rooster de vis in 3-5 min. net gaar in een grillpan. Keer de zalm halverwege. Meng knoflook, peterselie en sinaasappelrasp en strooi deze sinaasappel-gremolata over de zalm. Serveer met de pasta. Lekker met gekookte sperzieboontjes of snijbonen. **BEREIDEN:** ca. 20 min. Ca. 525 kcal pp.



BASISRECEPT VOOR PASTADEEG

Beide bloemsoorten zijn verkrijgbaar bij een winkel met Italiaanse delicatessen.

Voor circa 300 g (4 personen)

100 g bloem van harde tarwe

100 g zachte bloem (tenero)

2 eieren

1 el olie

zout

1. Meng beide bloemsoorten en stort ze op het werkvlak. Maak in het midden een kuiltje. Breek de eieren boven het kuiltje, voeg olie en een snufje zout toe. Kneed alles met één

hand, van binnen naar buiten, tot een samenhangend mengsel. Of meng alles in de keukenmachine met de pulsknop tot een samenhangend deeg.

2. Kneed het deeg daarna nog 5-10 min. met twee handen stevig door tot het soepel is. Voeg zonedig wat extra olie toe. Laat het deeg afgedekt circa 30 min. rusten op een koele plaats.

3. Rol het deeg in gedeelten uit in een pastamachine. Begin met stand

1 de grootste opening, en verklein de opening steeds één stand tot stand 6 of 7 (afhankelijk van de machine). Bestrooi het deeg met bloem als het te plakkerig is. Het deeg is nu geschikt voor trenette, ravioli, lasagne en cannelloni.

4. Haal, voor trenette of tagliatelle, het deeg door de desbetreffende roller op de pastamachine. Of rol het deeg losjes op en snijd het in dunne reepjes. Pasta kun je voor meerdere keren tegelijk maken. In de koelkast blijft verse pasta enkele dagen goed en invriezen kan ook!

