

Tagliatelle met venkel, kerstomaten, ricotta en zalm

 kriskookt.be/tagliatelle-venkel-ricotta-zalm/

kriskookt

september 1, 2020

Tagliatelle met venkel en ricotta

In dit eenvoudige recept maken we een smaakvolle en smeuïge tagliatelle met venkel en kerstomaten. Daarbij komt in de pan gebakken zalm en geroosterde pijnboompitten. Een heerlijk alledaags bordje pasta.





Nodig voor 2 personen

- 200 g tagliatelle
- 2 venkel
- 10 kerstomaten
- 200 g ricotta
- 300 g zalmfilet
- 1 dl witte wijn
- peper en zout

- olijfolie

Doen

- Snij de venkel in fijne reepjes. Hou de groene topjes bij voor de afwerking
- Warm een scheut olijfolie op in een ruime kookpot
- Stoof hierin de venkel beetgaar
- Voeg de witte wijn toe, laat deze voor de helft inkoken
- Voeg ricotta en 1 dl water toe
- Warm zachtjes op zodat de ricotta smelt
- Breng de venkel en ricotta op smaak met peper en zout
- Kook ondertussen de tagliatelle beetgaar
- Snij de kerstomaten doormidden
- Meng de tagliatelle en kerstomaten onder de venkel
- Rooster de pijnboompitten in een pan zonder vetstof
- Kruid de zalmfilets met peper en zout
- Smelt een klontje boter in een braadpan op een matig vuur. Voeg ook een scheutje olijfolie toe.
- Bak hierin de zalmfilets aan beide zijden mooi aan. De zalm mag nog een beetje roze zijn vanbinnen
- Serveer de tagliatelle met venkel en gebakken zalm
- Werk af met het groen van de venkel en geroosterde pijnboompitten

Een recept van Kris Kookt geprobeerd? Laat het mij dan weten. Ik ben super benieuwd naar jullie kookkunsten. Dit kan via Facebook of Instagram, gebruik de hashtag #KrisKookt.
