

Ingrediënten

- 4 sneetjes gerookte zalm
- 5 preien
- 0.5 plantje dille
- 2.5 dl extra lichte room (7% V.G.)
- 100 g mascarpone
- 400 g penne
- 2 eetl. olijfolie
- 0.5 blokje visbouillon
- peper en zout



Recept

VOORBEREIDING

(10 min.)

- Snij de preien in de lengte in 2 en daarna in halve ringen.
- Snipper de dille fijn (hou 4 takjes apart voor de afwerking).
- Snij de zalm in reepjes.

BEREIDING 15 min.

- 1 Verhit de olijfolie in een kookpot en stook de prei 5 min.
- 2 Giet er de room bij en verkruiemel er het bouillonblokje over. Laat nog 5 min. stoven op een zacht vuur.
- 3 Kook intussen de penne gaar in lichtgezouten water (kooktijd: zie verpakking). Giet af.
- 4 Meng de mascarpone, de fijngesnipperde dille en de zalm onder de prei. Kruid met peper en zout.

AFWERKING

Verdeel de penne over de borden en lepel er de preisaus bovenop. Werk elk bord af met een takje dille.

Bron



Colruyt - Reclamefolder - 24/11 tem 04/12/2018, Pagina 39

en Online

<https://www.colruyt.be/nl/recept/penne-met-prei-en-gerookte-zalm>

colruyt laagste prijzen

Info Martine Lycke - 07/12/2018

Penne garen

2 preien wassen en in stukjes snijden
Aanstoven, met beetje water, 5 tal minuten

250 ml room toevoegen,
½ visbouillonblokje
Zwarte peper
5 tal minuten aanstoven

Gerookte zalm in stukjes snijden

100 g mascarpone

Dille

Toevoegen als prei klaar is

Eventueel wat water van de penne als saus
ondertussen te dik geworden is

Penne in kommetje + daarop prei/zalm mengsel
+ gemalen kaas natuurlijk

