

Ingrediënten

- 1/2 witte kool
- 1 sjalot, fijngesneden
- 1 knoflookteen, fijngesneden
- 300 g spinazie
- 250 ml sojaroom
- 2x150 g zalmfilet



Tagliatelle met spinazie en zalm van Sandra Bekkari © Wout Hendrickx / Foodphoto

Recept

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Snijd de kool in plakken. Leg op een bakplaat en sprenkel met olijfolie. Kruid met peper en zout. Rooster 15 minuten in de oven, leg de zalm mee op de bakplaat en laat nog 15 minuten garen of tot de kool beetgaar is.

Maak ondertussen de saus: stooft de sjalot en knoflook aan in olijfolie. Voeg de spinazie toe en laat slinken. Kruid met peper en zout. Blus met room.

Haal de kool uit de oven, maak de tagliatelle los met een vork. Meng onder de spinazie.

Serveer met de zalm. Garneer met schijfje citroen en jonge spinazie.



Bron



<https://www.hln.be/eten/tagliatelle-van-witte-kool-met-spinazie-en-zalm~a7979d63/>

Ai op de FB groep "Eten volgens Pascale Naessens"
een Sandra Bekkari recept

<https://www.facebook.com/groups/1548998135355031/posts/3342727552648738>

Info Martine Lycke

02/06/2023



Saus:

Ui en look aanstoven in
olijfolie.

+ Ras el hanout

+ spinazie

+ ½ blikje kokosmelk

+ de kool

In oven 180°C

Witte kool + olijfolie +

P&Z

15 minuten

+ zalm

Nog es 15 minuten

