



Ingrediënten, en Recept

 **Wendy Vanbellingen**
Topbijdrager · Gisteren om 13:31 · 🌐

Tagliatelle met kruidenkaasroomsausje en gerookte zalm



 **Wendy Vanbellingen** Auteur Topbijdrager

Een sjalotje fijn snijden en aanstoven in boter. 1 à 2 teentjes look persen en mee aanstoven. Een potje kruidenkaas (150 gr) toevoegen en even laten meebakken. Koffielepel sambal bij voegen. Volle room (250 ml) toevoegen en laten inkoken. Kruiden met zout, zwarte peper en gedroogde dille. Soeplepel ketchup toevoegen. Op het laatste snippers gerookte zalm toevoegen en goed roeren. De saus over de pasta verdelen en afwerken met wat zalm en lenteui. Klaar! 😊

Leuk Beantwoorden Delen 1 d   66

Bron



<https://www.facebook.com/groups/libellelekkerkookclub/posts/1556522718209653>

Info Martine Lycke

15/06/2023

Ui en look bakken in
olijfolie

- + kruidenkaas
- + room
- + 2 kl sambal
- + 2 el ketchup
- + Peper
- + kaneel

Laten inkoken

- + Fettuccini
- + Lentеuі
- + Parmezaan schilfers
- + Gerookte zalm

Fotos

