Tagliatelle
met Zalm in Vermouth saus

Benodigdheden:

- 400 gram Tagliatelle
- 300 gerookte zalm
- 1 klein kuipje crème fraiche light
- 1 blik tomaten met basilicum
- 1 glas witte vermouth
- Italiaanse kruiden
- zout en peper naar smaak
- een handje basilicum

Bereidingswijze:

- Breng de pasta aan de kook.
- Het vuur op de laagste stand zetten, tomaten in de pan, crème fraiche erdoor, dan de vermouth. (Let op, de crème fraiche moet alleen even verwarmd worden. zodra je saus klaar is de pan van het vuur halen, anders gaat de crème fraiche schiften).
- Doe daar de helft van je gesneden basilicum erbij de Italiaanse kruiden en daarbij naar smaak zout en peper.
- Haal de pan van het vuur.
- Giet je pasta af en roer door de tomaten vermouth saus, verdeel de gerookte zalm over de borden, deponeer de pasta over de zalm.
- Strooi de rest van de basilicum over de borden. Eet smakelijk!