



Spaghetti met citroensaus en zalm



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram spaghetti
zout
120 gram boter
1 teentje knoflook (fijngesneden)
1 spaans pepertje (fijngesneden)
2 citroenen (sap)
1 bosje dille (fijngesneden)
200 gram gerookte zalm

Bereidingswijze

- 1.** Kook de spaghetti in gezouten water. Schep 2 dl kookwater uit de pot net voordat je de spaghetti afgiet. Hou apart. Giet de spaghetti af.
- 2.** Smelt in een braadpan de boter tot ze begint te schuimen. Voeg de knoflook en het Spaanse pepertje toe. Laat 1 minuut fruiten. Voeg het citroensap toe en de helft van het kookwater. Voeg de spaghetti toe en roer goed. Is de saus te droog? Voeg nog een beetje kookwater toe.
- 3.** Werk af met dille en gerookte zalm.