Pasta met zalm, prei en mascarpone

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

540 gram atlantische zalm (moten, Fisker Daily)
olijfolie (extra vierge, Coricelli)
500 gram pasta (Soubry)
1 klontje boter
3 stengels preien (in ringen gesneden)
250 gram mascarpone
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Verwarm de oven voor op 180 °C.**
2. **Schik de zalmmoten in een ovenschaal. Overgiet met een flinke scheut olijfolie. Kruid met peper en zout. Zet gedurende 20 minuten in de voorverwarmde oven.**
3. **Kook de pasta volgens de instructies op de verpakking. Giet af.**
4. **Smelt de boter in een pan en stoof hierin de preiringen tot ze botermals zijn. Breng op smaak met peper en zout.**
5. **Meng de mascarpone onder de prei en laat even doorwarm op een zacht vuur.**
6. **Verdeel de zalm in stukjes en meng onder het preimengsel.**
7. **Meng de saus voorzichtig onder de pasta.**
8. **Serveer onmiddellijk.**