

Spaghetti met zalm en bonenkruid

Ingrediënten 4 pers.

- 400 gr. spaghetti
- 400 gr. zalmfilet
- 40 kersttomaten
- 100 ml glas witte wijn
- 200-300 ml kokend water
- 2 tenen knoflook, gesnipperd
- 1 sjalotje, gesnipperd
- 1 tl. bonenkruid
- 3-4 el olijfolie
- Witte peper
- Zout
- Zwarte versgemalen peper

Bereidingswijze

- Snijd de zalmfilets in blokjes van 2x2 cm, peper (witte) en zout ze licht, zet opzij
- Verwarm 3 el olijfolie in een koekenpan
- Fruit de knoflook en sjalot tot ze glazig zijn
- Voeg de kerstmaten toe, samen met het verkruimelde visbouillonblokje en het bonenkruid en roer goed door
- Bak de tomaten tot ze zacht geworden zijn (ca. 10 minuten)
- Blus de tomatenmassa met een glas wijn
- Voeg nu de spaghetti en het water toe en kook de spaghetti gaar, al dente, in de tomatensaus. Het garen duurt iets langer dan normaal
- Roer af en toe door en voeg wat kokend water toe als de saus te droog dreigt te worden en de spaghetti nog niet gaar is
- Voeg, zodra de spaghetti nog een heel klein zieltje heeft de stukken zalm toe, roer ze door de saus en sudder die in de saus voor ongeveer vijf minuten. Nu niet meer te veel roeren, want dan wordt de vis pulp
- Maak op smaak met wat witte peper.

Voeg op het bord nog wat versgemalen zwarte peper toe en geniet ervan!

Hulpmiddelen

Ruime hapjespan

Tips

De saus mag best een beetje nattig zijn maar niet kleddernat...

Bron: Vrij naar Stanley Tucci: searching for Italy