

Tagliatelle met zalm en spinazie (4 personen)

Het favoriete recept van Edwin Kelly

Ingrediënten

- 500 gr (verse) tagliatelle
- 4 zalmfilets zonder huid
- 4 tenen knoflook
- 150 gr spinazie (liefst verse)
- 200 ml kookroom
- 1 tl gedroogde chilivlokken
- 1/4 bos verse oregano
- 6 zongedroogde tomaten
- olijfolie
- zout en peper

Bereiding

Kook de tagliatelle volgens de aanwijzingen op de verpakking. Hak de oregano grof en houd wat losse blaadjes apart om te garneren. Snijd de knoflook fijn en snijd de zongedroogde tomaten in stukken. Dep de zalmfilets droog met keukenpapier en bestrooi royaal met zout en peper. Giet een scheut olijfolie in een hapjespan en bak de zalmfilets hierin 5 minuten op medium hoog vuur. Draai om en bak de andere kant nog eens 3 minuten met het deksel op de pan. Haal de zalmfilets uit de pan en leg apart op een bord. Bak in dezelfde pan de knoflook samen met de tomaten en de oregano. Voeg een snuf zout en de gedroogde chilivlokken toe. Blus af met de kookroom. Voeg de spinazie toe en roer om totdat de spinazie helemaal geslonken is. Leg dan de zalmfilets in de saus en laat met het deksel op de pan nog een minuut doorwarmen.

Tagliatelle serveren

Verdeel de tagliatelle over 4 diepe borden en leg er de zalmfilets op. Schep er een lepel saus overheen en garneer met blaadjes verse oregano. Bon appetito!