



---

## Pasta Spinazie Vis

---

Voor 2 dagen

Bereidingstijd: 30 minuten

---



### Ingrediënten

- Tagliatelle voor 2 personen
- 100 gram zalm
- 100 gram Noorse garnalen
- 170 gram gehakte diepvries spinazie
- 25 gram boter
- 25 gram bloem
- 125 ml slagroom
- 250 ml kruidenbouillon

---

### Bereiding

Snij de zalm in hele kleine stukjes. (bijvoorbeeld 1x1 cm<sup>2</sup>)

Warm de spinazie op een laag vuurtje op. Terwijl de spinazie langzaam warmt:

Smelt/warm zachtjes de boter (mag niet bruin worden) en roer de bloem erdoor.

Voeg al roerend eerst de bouillon en dan de room beetje voor beetje toe tot een gladde saus.

Is de saus klaar voeg dan de garnalen en zalm toe. Goed door elkaar mengen.

Voeg tenslotte de spinazie toe, en breng op smaak met zwarte peper. Saus niet laten koken!

Kook de tagliatelle zo laat mogelijk volgens de aanwijzing op de verpakking. Giet de tagliatelle af.

Schep een portie tagliatelle in een diep bord en schep de saus erover.

En Klaar is Kees

---

### Tip 1

Maak de saus een paar uur van te voren dan trekt de smaak van de vis er lekker in.

---

### Tip 2

Als je de tweede portie bewaart voor een later datum dan kan je de resterende tagliatelle toevoegen aan de pan met saus en het geheel in de koelkast bewaren. Maar het is net iets lekkerder om dan slechts 1 portie tagliatelle klaar te maken en de volgende keer weer een verse portie.

---