TAGLIATELLE MET ROOMSAUS, GEGRILDE CHAMPIGNONS, TUINBONEN EN GEGRILDE ZALM.



Eetmoment: Diner
Behoefte: Makkelijk, Snel, Comfortfood
Soort: Vis

Soms heb je zin in een bord heerlijk comfort-food. Een pasta met vers gemaakte roomsaus en een stukje gebraden zalm is dan een top gerecht om te eten. Om dit gerecht net even wat meer pit te geven, is de gegrilde champignon toegevoegd. Die aardse toon maakt het gerecht net even wat meer af. Ja, dit wil je proberen! Wederom serveert de Bigondier hier een mooie, volle, romige witte wijn erbij. Je vindt deze uiteraard in onze winkel!

Benodigdheden voor 2-3 personen

Roomsaus

- 500 gr. tuinbonen (complete bonen)
- 250 ml. kippenbouillon
- 1 rode ui, fijngesneden
- 2 tenen knoflook
- 125 ml soja-room
- 50 gr. Paturain
- Peper en zou
- 2 el. oregano, fijngesneden
- 2 el. bieslook, fijngesneden
- Optioneel: 1/2 tl. chilivlokken

nzijdes a 100 gr. de stuk

- 1 teen knoflook
- 2-3 el. honing
- Sap van een halve citroen
- 75 gr. rucola
- 2 citroenpartjes
- 250 gr. kastanje champignons

Bereiding:

1) We beginnen met de tuinbonen. Pel de tuinbonen en doe deze alvast in een steelpannetje. Kook deze voor zo'n 4 tot 5 minuten voor en zet deze apart. Kruid vervolgens de stukken zalm met peper en zout. Snijd een teentje knoflook fijn en zet deze apart.

2) Verwarm de oven voor op 200 graden. Besprenkel de champignons met wat extra Virgin olijfolie, peper en zout en leg deze op een rooster klaar. Grill deze voor zo'n 15 minuten.

3) Na 5 minuten wachten, voeg je in een koekenpan wat olijfolie toe en fruit je één knoflook teen zachtjes aan. Voeg 2-3 el. honing, het sap van een halve citroen en een scheutje water toe. Roer goed door voordat je de zalm met de huidzijde erin legt. Bak de zalm in zo'n 2 tot 3 minuten en bestrijk de bovenkant met het vocht van hetgeen wat in de pan zit. Na 3 minuten zet je de zalm in de oven onder de champignons voor zo'n 6 tot 7 minuten

4) Fruit in een andere koekenpan de twee andere tenen knoflook en de fijngesneden rode ui aan. Voeg vervolgens 3/4 eetlepel bloem toe en bak dit voor maximaal 2 minuten mee. Zet het vuur allesbehalve hoog, anders verbrand de bloem en wordt alles bitter! Voeg vervolgens de kippenbouillon toe en roer goed door. Doe de voorgekookte tuinbonen erin en verwarm deze ook even kort mee.

5) Na een minuut of 2 à 3, voeg je de room en de Paturain toe. Blijf goed roeren. De saus wordt beduidend wat dikker, wat juist de bedoeling is. Voeg op het laatst nog peper, zout, verse oregano en bieslook toe. Voeg eventueel wat chilivlokjes toe voor wat extra pit. De saus is klaar.

6) Kook ondertussen in 9 minuten de tagliatelle en serveren maar!

7) Doe wat tagliatelle op een bord. Doe er een goede schep van de roomsaus op en leg de zalmzijde in het midden. Doe er wat champignons bij en rucola. Leg een citroen partje op de rucola als een soort van dressing.

8) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? Probeer eens de Esprit de Cres Richard Marsanne-Roussanne (https://www.debigondier.nl/products/esprit-de-cres-richard-marsanne-roussanne?_pos=1&_psq=espri&_ss=e&_v=1.0).

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.