



# 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 prei (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.