

# VISSPECIALITEITEN

## MARCO en BRIGITTE VAN VEEN

### Pastasalade met gerookte zalm

Brunch- of lunchgerecht

Bereiding:

**Ingrediënten:**

200 gram gerookte zalm  
150 gram eierpasta  
4 eieren  
5 eetlepels (walnoot)olie  
½ dl melk  
2 lente-uitjes  
sap van een halve citroen  
1 eetlepel geraspte mierikswortel  
3 eetlepels bieslook, fijngeknipt  
75 gram gepelde walnoten, grof gehakt  
75 gram waterkers of veldsla  
peper en zout

Kook de pasta in een pan met ruim kokend water en wat zout in 10-12 minuten beetgaar. Klop de eieren los met melk en zout en peper naar smaak. Verwarm 1 eetlepel (walnoot)olie in een steelpan en schenk het eimengsel erbij. Verwarm het ei al roerende tot het begint te stollen en rul wordt. Snijd de zalm in brede repen en de lente-ui in kleine ringetjes. Klop in een slakom het citroensap met 4 eetlepels (walnoot)olie, mierikswortel, bieslook en zout en peper naar smaak tot een dressing. Giet de pasta af en schep de pasta direct met het roerei en de helft van de zalm en walnoten door de dressing. Verdeel de waterkers of veldsla over vier borden en schep de pastasalade erop. Verdeel de lente-uitjes en de rest van de zalm en walnoten erover. Lekker met vers geroosterd brood.

Bereidingstijd: ca. 20 minuten

4 personen

575 kcal / 2395 kJ

