**Tagliatelle met roomsaus en gerookte zalm**

Nodig:

200 gram tagliatelle

1 sjalot, fijngesnipperd

2 tenen knoflook, uitgeperst

Halve theelepel gedroogde chilivlokken

100 ml water

100 ml droge witte wijn

½ visbouillontablet, verkruimeld

250 ml kookroom

Citroensap

100 gram gerookte zalm, fijngesneden

15 gram peterselie, fijngehakt

Olijfolie om in te bakken

Bereiding:

Breng een pan met water aan de kook voor de pasta. Verhit een ruime koekenpan met een scheutje olijfolie en voeg de sjalot, knoflook en chilivlokken toe. Fruit op laag vuur enkele minuten tot de sjalot zacht is en begint te kleuren. Voeg het water, de wijn en bouillontablet toe en breng aan de kook. Laat op hoog vuur voor de helft inkoken. Kook ondertussen ook de tagliatelle beetgaar volgens de omschrijving op het pak.Voeg de room toe aan de reductie en laat 4 minuten zachtjes pruttelen. Roer de zalm, peterselie en een kneepje citroensap (naar eigen smaak) door de saus en warm nog even door. Schep de tagliatelle in de saus en roer door. Breng op smaak met peper en zout.