



Door Robert  
RobertZ Dining

# Linguine alla crema di salmone

(Linguine met zalm in roomsaus)

**Met ingang van dit nummer van De Uitstraling, editie Eersel, zal chef RobertZ elke uitgave een lekker en makkelijk recept met de lezers delen. Niet te ingewikkeld, wel bijzonder en toch binnen 30 minuten klaar. Iets om mee te verrassen. Veel kookplezier!**

## Benodigdheden

- 600 gram harde linguine
- 400 gram in stukjes (2-3 cm) gesneden zalmfilet, zonder huid (voor vega: gebruik portobello i.p.v. zalm)
- 400 gram kleine broccoli roosjes
- 250 gram in reepjes gesneden snoeptomaatjes
- 4 grote eetlepels roomboter
- 3 teentjes geperste knoflook
- 2 zeer fijn gesnipperde bosuitjes
- 200 ml slagroom (of Vega room)
- 1 eetlepel citroensap
- 100 gram grof geraspte Parmezaanse kaas
- 2 eetlepels uitgelekte kappertjes
- 1 eetlepel mix van gedroogde oregano, tijm en basilicum
- Zout en peper naar smaak



1. Kook de Linguine in een ruime pan met licht gezouten water volgens de aanwijzing op het pak.
2. Voeg de broccoli de laatste 1-2 minuten toe. Hoe later, hoe meer 'al dente' (= knapperig en net beetgaar)
3. Saus: Tijdens het koken van de Linguine, verwarm een GROTE bakpan of wok op middelmatig vuur. Voeg de boter toe en meng al roerend de knoflook, de room en de citroensap.
4. Inmiddels zijn Linguine en Broccoli gaar. Giet deze af en kiep terug in de nu lege kookpan. Hou wat kookvocht achter de hand om de saus iets te verdunnen wanneer deze straks te dik is geworden.
5. Saus: zodra deze wat dikker begint te worden gaan de zalmstukjes (of Portobello) erbij.
6. Zet het vuur nu wat hoger en blijf roeren (Tip: houten spatel beschermt de pan) tot de zalm NET gaar is. Gebruik kookvocht tot de saus de gewenste dikte heeft.
7. Stort nu de Linguine, de broccoli, de kappertjes, de snoeptomaatjes, bosuitjes en de kaas bij de saus en roer nog 1 minuut alles goed door op matig tot hoog vuur.
8. Serveer in diepe borden.
9. Sprenkel een beetje van de gedroogde kruidenmix er op.

Eet smakelijk!

Recept en ingrediënten zijn ruim bemeten voor 4-5 personen. Wat overblijft kan ingevroren worden.

# Lekker thuis koken!



  
**Robertz**



## PRIVATE DINING

& HUISKAMER-RESTAURANT | OP AFSpraak

Aanvragen en reserveringen:  
[info@robertz.restaurant](mailto:info@robertz.restaurant)

<https://robertz.restaurant>  
Frater Romboutsstraat 16 | Bergeijk