**Pasta met zalm en spinazieroomsaus**

**pasta**
**verse zalm
spinazie
lente-uitjes
prei
selder
wortelen
uien
kookroom
boter**[**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)
**witte wijn
peper en zout
gedroogde dille
bieslook
bloedzurkel
vloeiende bloem**

**Voorbereiding.** Snijd een preistaaf, twee wortelen, een ui, een selderstengel en een drietal lente-uitjes in een fijne brunoise. Doe er een paar geplette knoflookteentjes bij en stoof al deze groenten tot bijna gaar in een flinke klont boter.

Bestuif de groenten met een paar eetlepels vloeiende bloem en laat even meebakken. Giet er een flesje kookroom en een glas witte wijn bij en roer goed om tot een dikke saus. Kruid met een verbrokkeld kubusje visbouillon, peper en zout.

Was een pak bij voorkeur jonge spinazieblaadjes en laat ze slinken in de groenteroomsaus. Bak de stukken verse zalm in wat boter en kruid ze met gedroogde dille, peper en zout.

Kook een pak pasta naar keuze volgens de instructies op de verpakking of maak zelf je pasta met een pastamachine.

**Nu kan je kiezen**. Opwel zet je de drie componenten van dit gerecht afzonderlijk op tafel, ofwel meng je de pasta met de spinazieroomsaus en met in grote stukken verbrokkelde zalm.

**Werk de borden af** met blaadjes bloedzurkel en gesnipperd bieslook. Je kan er een schijfje citroen bij serveren en geraspte parmezaan voor de liefhebbers.