TAGLIATELLENESTJES MET COURGETTELINTEN EN ZALM

Visgerecht voor 3-4 personen

- 300 g tagliatelle
- zout
- 400 g courgettes
- 200 g gerookte zalm
- 3 eetl. verse gemengde kruiden (bijvoorbeeld dille, salie, dragon)
- 100 g geraspte oude Goudse of Parmezaanse kaas
- 1-2 eetl. olijfolie

Bereidingstijd: circa 30 minuten + oventijd

Het bijzondere is, dat de tagliatelle in de oven wordt gebakken, zodat de pasta niet zacht blijft, maar knapperig wordt. Voor diegenen die geen vis eten, kan de hoeveelheid kaas worden verdubbeld en de zalm worden weggelaten.

Tot de ** zijn deze tagliatellenestjes vast klaar te maken.

Verwarm de oven voor op 200°C (niet als het gerecht eerder wordt bereid).

Kook de tagliatelle bijtgaar in ruim water met zout. Was de courgettes en schaaf met een kaasschaaf lange dunne linten van de vruchtgroente. Kook de courgettelinten de laatste minuut mee met de pasta. Giet beide af, spoel ze af onder koud stromend water en laat ze uitlekken.

Snijd de gerookte zalm in dunne repen. Hak de gekozen kruiden fijn en meng de zalm, kruiden en de helft van de kaas met de courgettelinten en de tagliatelle.

Bekleed een bakplaat met ingevet bakpapier of bakfolie. Neem een grote vleesvork en draai steeds portiesgewijs nestjes van het pastamengsel. Leg elk nestje op de bakplaat, besprenkel dit met olijfolie en bestrooi het met de rest van de kaas.**

Bak de nestjes circa 15 minuten in het midden van de voorverwarmde oven. Mocht de bovenkant te donker worden, dek de nestjes dan af met aluminiumfolie.

Serveer de nestjes op een bedje van sla, bijvoorbeeld lollo biondo en/of lollo rossa.

Tip: dit is ook een leuk voor- of lunchgerecht.

Vegetarische variatie: Laat de zalm weg en serveer de pasta-courgettenestjes als bijgerecht bij een gebakken kaasplak.