

# Huisgemaakte pasta met gerookte zalm en oesterzwammen

## INGREDIËNTEN 4-6 PERSONEN

Gerookte zalm van Jan de  
Waard Visserij

## HUISGEMAAKTE PASTA

200 gr durum tarwe bloem  
(bijvoorbeeld bij Schiedamse  
Molens)

2 eieren

Zout

## PASTASAUUS

1 ui

2 teentjes knoflook

10 ml palingolie

400 gr Oesterzammen  
(bijvoorbeeld van Rotterzwam)

50 ml sojaroom

50 ml witte wijn

Enkele blaadjes verse basilicum

Zout en peper naar smaak

Huisgemaakte pasta is wat werk, maar heeft wel iets heel bijzonders. En als je dan toch de mooiste gerookte zalm die je je kan bedenken in huis hebt gehaald – dan is het de kers op de taart.

## BEREIDINGSTIJD 40 MINUTEN

- Maak eerst het deeg. Meng de tarwe, ei en zout in een ruime kom en kneed het met je handen of een mixer tot een egaal deeg.
- Rol het dun uit met een deegroller en snijd het in tagliatelle. Gebruik indien beschikbaar een pastamachine.
- Kook de pasta 3-4 minuten in ruim water. Voeg na het afgieten een scheuten palingolie toe. Dit geeft extra smaak, en zorgt ervoor dat de pasta niet gaat plakken.
- Bak de gesnipperde ui en knoflook in 3 minuten op in een pan met een scheutje palingolie. Haal ze van het vuur.
- Scheur de oesterzwammen in grove stukken en bak ze enkele minuten mee. Blus af met de witte wijn. Kook nog 1 minuut door. Haal de pan van het vuur en voeg de soja room toe. Maak het af met enkele blaadjes basilicum, zout en peper.

## Waar doe je je inkopen?

Gerookte zalm: Jan de Waard Visserij, Lekkerkerk

Gerookte palingolie: IntelligentFood, Rotterdam

Oesterzwammen: Rotterzwam, Rotterdam

Tarwebloem: Schiedamse Molens

## Alternatieve producten uit de supermarkt

Huisgemaakte pasta – verse of gedroogde pasta

Palingolie – extra virgine olijfolie

De overige ingrediënten zijn in de meeste supermarkten te koop.