

## **Spaghetti met zalm en witloof in dilleroom**

### **Nodig:**

*4 stronken witloof*

*50 gram boter*

*1 citroen*

*600 gram zalm (of zalmforel)*

*3 dl room*

*dille*

*nootmuskaat*

*lintspaghetti (fetucelli)*

### **Bereiding:**

Kook de zalm gaar (pocheren).

Snipper het witloof en fruit in de boter met citroensap, peper en zout, en muskaatnoot.

Kook intussen de pasta in ruim kokend water tot beetgaar.

Roer de fijngesneden zalm bij het witloof en voeg er ook de room en de dille aan toe.

Kruid met peper en zout en laat nog enkele minuten op een zacht vuurtje doorwarmen.

Meng de romige vissaus met de uitgelekte lintspaghetti en serveer meteen.