

Spaghetti met tomaten, zalm en spek

Ingrediënten:

ongeveer 125 gr. magere gerookte spekreepjes

olijfolie

1 blikje ansjovisfilets op oliebasis

2 t. knoflook

4 sjalotjes

4 ons zalmfilet

4 ons tomaten

spaghetti

peper en zout

mosterd, peper en zout, knoflook, suiker

Gemengde salade als bijgerecht met een eenvoudige vinaigrette op basis van olijfolie & citroen

Bereiding:

Ansjovisfilets zeer fijn snijden, sjalotjes fijnsnipperen, tomaten in blokjes snijden, vis in stukjes snijden.

Spaghetti koken. Spek in grote zware koekenpan in een paar minuten bakken in olijfolie. Fruit dan de gepelde knoflook en de sjalotjes mee. Na 4

minuten de stukjes zalm 2 min. meebakken en daarna de tomaten en ansjovis toevoegen. Even bakken en dan deksel schuin op de koekenpan

en even lekker doorsmoren. Niet te lang! De tomaten moeten stevig blijven. Spaghetti afgieten.

Intussen de gemengde salade aanmaken met de vinaigrette. Serveren.

Eet smakelijk!!