

# Trofie met pesto zalm

## Benodigheden voor 4 personen:

- ❖ 500 g zalmfilet zonder vel in blokjes
- ❖ 320 g Trofie pasta
- ❖ 150 g groentebouillon van ½ blokje
- ❖ 2 el pesto
- ❖ 2 el room
- ❖ 4 el Geraspte Pecorino-kaas
- ❖ 1 el Zalmkuit
- ❖ Handje basilicumblaadjes
- ❖ Extra vierge olijfolie



## Bereidingswijze:

Meng in een maatbeker de hete bouillon, de pesto en 2 el geraspte Pecorino.

Stoom de zalm 6-7 minuten in deze bouillon.

Kook de Trofie 15 minuten in kokend water, laat ze uitlekken vermeng ze in een pan met de zalm, de room en haal meteen van het vuur.

Verdeel het gerecht over de borden en maak af met de rest van de geraspte Pecorino, een theelepel zalmeieren en wat basilicum.