

TAGLIATELLE SPICY SALMON

Tagliatelle Spicy Salmon met Tagliatelle, Diabolique saus en Zalm warm gerookt.
Praktisch opgebouwd voor snelle bereiding en nette presentatie.

Ingrediënten

- Tagliatelle (Smiling Cook)
- Diabolique saus (Smiling Cook)
- Zalm warm gerookt
- Spinazieblaadjes
- Citroenzeste
- Gegrilde rode en gele paprika



Bereidingswijze

- 1 Laat de Tagliatelle minimaal één dag vooraf ontdooien in de koeling.
- 2 Laat de Gegrilde rode en gele paprika volledig ontdooien en uitlekken.
- 3 Voeg de Diabolique saus koud toe aan de Tagliatelle.
- 4 Meng twee derde van de Spinazieblaadjes en Gegrilde rode en gele paprika door de Tagliatelle.
- 5 Verdeel het geheel in maaltijdbakken.
- 6 Top af met Zalm warm gerookt en de resterende Spinazieblaadjes en Gegrilde rode en gele paprika.
- 7 Werk af met Citroenzeste.