



ingrediënten (voor 4 personen)

- 300 gram tagliatelle
 - zout en peper
 - 1 1/2 dl. slagroom
 - 2 eetlepels kappertjes.
- eventueel vervangen door kleine doperwtjes
- 2 tot 3 eetlepels fijngesneden peterselie
 - 250 tot 300 gram gerookte forel filet in reepjes

Bereiden

Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Breng de slagroom aan de kook. Roer de kappertjes (of de doperwtjes), peterselie en de forel erdoor en verwarm de saus nog ongeveer 2 tot 3 minuten. Breng op smaak met zout en peper. Meng de saus voorzichtig met de pasta. Serveer er een groene salade bij.