

Tagliatelle met zalm en asperges

Datum:	08-06-2015
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Frank Theeuwen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 500 g tarwebloem
- 8 theel. olijfolie
- mespuntje zout
- 4 eieren
- 700 g wilde zalmfilets
- 1 kg witte asperges
- 600 g gebroken sperziebonen
- 2 pakjes saus voor asperges

Bereidingswijze:

Zeef de bloem op een houten plank of op het aanrecht. Maak een kuiltje in het midden van de gezeefde bloem. Klop de eieren los in een kommetje. Schenk de eieren en het kuiltje in de bloem. Meng met uw vingers de bloem door de eieren tot er een samenhangend deeg ontstaat. Als het deeg te plakkerig blijft kunt u wat extra bloem toevoegen. Indien het deeg te droog is, kunt u enkele druppels olijfolie toevoegen.

Leg de deegbal op een schone plank en ruim het aanrecht op. Kneed het deeg met schone handen, duw het daarbij steeds van u af. Bestrooi uw handen en het deeg eventueel met wat bloem als het deeg te plakkerig is. Kneed tot het deeg soepel en elastisch is. Leg het deeg in een kom en dek het af met plastic folie. Laat het deeg 30 minuten rusten (niet in de koelkast).

Rol het deeg vervolgens uit tot de gewenste dikte. Rol hierbij steeds van u af. Rol telkens een stukje van het deeg om de roller heen. Rol vervolgens een aantal keren heen en weer. Draai de deeglap een kwartslag en rol weer een deel van het deeg om de roller heen. Herhaal dit steeds tot de volledige lag egaal is uitgerold. Treuzel niet met het uitrollen, als u er te lang over doet droogt het deeg uit en is moeilijker te bewerken.

Rol de deeglap (nadat het 15 minuten heeft gerust) op, zodat er weer een langwerpige rol wordt gevormd. Snij de rol in repen van 4 a 5 millimeter breed. Rol de reepjes uit en laat ze op een schone, droge theedoek hangend over de een stoel , drogen.

Breng per 100 gram deegwaren 1 liter water met zout aan de kook. Voeg ook een scheutje olijfolie

toe om te voorkomen dat de deegwaren aan elkaar gaan klonteren. Giet de pasta in een keer en al roerend toe. Blijf rustig roeren tot het water weer kookt. De kooktijd van de pasta is afhankelijk van de dikte. 5 minuten koken voldoet voor verse, zelfgemaakte spaghetti.

Laat de zalm ontdooien. Schil de asperges rondom met een dunschiller vanaf vlak onder het kopje naar beneden en verwijder de houtachtige onderkant. Breng in een pan ruim water aan de kook, voeg de asperges en de sperziebonen toe.

Snijd de zalm in stukjes. Leg een laagje keukenpapier in een ruime zeef, leg daarin de stukjes zalm en hang de zeef boven de groenten in de pan. Leg de deksel op de pan. Kook de groenten in 10 minuten net gaar, de zalm stoomt dan ook gaar.

Bereid de saus voor asperges volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de groenten af, meng de zalmstukjes erdoor en breng op smaak met wat peper en zout. Verdeel de tagliatelle over de borden, schep de groenten en de zalmstukjes erop en schep de aspergesaus erover.