**Pasta met verse zalm**

verse zalmmoten  
olijfolie  
room  
mascarpone

tomatenpuree  
bieslook  
dille  
parmezaan  
piment d’Espelette  
[pasta](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm) naar keuze

Verwarm mascarpone op een zacht vuurtje zonder aan de kook te brengen. Verdun met een scheutje room en voeg tomatenpuree toe. Breng op smaak met piment d’Espelette, peper en zout.

Bak zalmmoten in olijfolie, gekruid met peper, zout en dille en snijd ze dan in kleinere stukken.

Doe de saus en de gebakken zalm bij de al dente gekookte [**pasta**](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm), meng en werk af met gesnipperd bieslook.

Presenteer met een potje geraspte parmezaan voor de liefhebbers.