**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.