**Spinaziespaghetti met zalm en kruidensaus**

bloem voor pasta  
verse spinazie  
eieren  
gerookte zalm  
zalmeitjes  
lente-ui

mascarpone  
gorgonzola  
burrata  
basilicum  
peterselie  
peper en zout  
parmezaan

**De spinaziespaghetti**. Koop een pak spinaziespaghetti. Of maak deze zelf. Daarvoor heb je minstens een halve kilo verse spinazieblaadjes nodig. Blancheer die kort in kokend water. Giet af en spoel de spinazie onmiddellijk onder de kraan met koud water. Laat even uitlekken en pureer in een blender met een flinke scheut koud water. Druk de puree door een fijne zeef, zodat je een felgroen sapje overhoudt. Een efficiëntere methode is om de puree uit te wringen in een dubbelgevouwen neteldoek.

**In de pastamachine**. In totaal heb je nodig: 160 g vloeibare ingrediënten waarvan 2 losgeklopte eieren, aangevuld met spinaziesap. Meng met 450 g pastabloem en draai de spaghettislierten. Je kan dit ook met de hand doen, maar dan kies je beter voor tagliatelle als pastavorm. Rol het deeg dun uit en snijd het in smalle linten.

**De saus**. Giet de rest van het spinaziesap in een kookpotje. Smelt er op laag vuur een potje mascarpone in. Smelt er ook een bol burrata bij. Deze kaas geeft weinig of geen smaak aan de saus, maar zorgt er wel voor dat de binding zonder koken beter wordt. De smaak geef je met een spietje gorgonzola, een handvol gesnipperde peterselie en evenveel basilicum-blaadjes. Zet de staafmixer in deze bereiding en pureer. Breng op smaak met peper en zout. Verwarm de saus maar laat niet koken.

**Andere ‘mise en place’.** Snijd de plakjes gerookte zalm in reepjes. Zet de zalmeitjes klaar. Pluk verse peterselie en basilicum. Snijd een paar lente-uitjes op ringetjes. Maak Parmezaanschilfers. Kook de spaghetti al dente.

**Op het bord**. Draai met een lange vleesvork de spaghetti in rolletjes, één per bord. Lepel er wat van de saus overheen. Werk af met reepjes zalm, zalmeitjes, lente-ui, peterselie, basilicum en parmezaan.

**Variant**. Voor een vegetarische variant laat je de zalm en de zalmeitjes weg. Overgiet de spaghetti in een recipiënt met de saus en meng goed. Maak ook nu op de borden, lange spaghettirolletjes met een vleesvork. Werk af met peterselie, basilicum, lente-ui en eventueel parmezaan.