



## Pakketje van ijsbergsla met pastasalade en gerookte zalmfilet

120 gram gerookte zalmfilet 150 gram pasta (tagliatelle) 50 ml. mayonaise Zwarte peper 1 el. Crème fraiche 4 bladen ijsbergsla rode sla of lollo rosso 1 citroen	<b>Garnering</b> ½ Citroen 1 bosje bieslook 2 eetlepels mayonaise Balsamico blaze
---	---

### Bereiding:

Breng een ruime pan (heet) water aan de kook.  
 Haal van de ijsbergsla het benodigde aantal hele bladeren af blancheer de bladeren heel kort (1 voor 1) in het water en schep ze in daarna gelijk in een bak ijswater. Hou de bladeren heel!!  
 Leg de bladeren voorzichtig op een droge doek of keukenpapier.  
 Kook de pasta beetgaar (al dente) in water met een lepel zout.  
 Haal de pan van het vuur en spoel de pasta totdat deze compleet koud is.  
 Snij de rest van de kroppen ijsbergsla zo fijn mogelijk in dunne reepjes.  
 Was de rode sla of lollo rosso.

### Zalm

Hou voldoende plakjes zalm apart (1 per pakketje) en snij de rest van de zalm in mooie dunne reepjes, snij de bieslook in fijne ringetjes.  
 Meng in een grote ruime kom de crème fraiche, de mayonaise en de bieslook.  
 Voeg er de pasta aan toe en de zalm reepjes.  
 Meng het voorzichtig door elkaar en maak het smaak op wat citroensap en zout en peper.

Neem een bakje, muffinvorm of glas en leg een velletje plasticfolie in de vorm.  
 Leg hierop het geblancheerde blaadje ijsbergsla. Leg hierop een plakje zalm.  
 Schep een flinke lepel pastasalade op het slablad en vouw de sla dicht tot een pakketje.

Zet de borden uit en leg wat van de fijngesneden ijsbergsla midden op het bord.  
 Leg het pakketje hier op en ganeer de borden met de lollo rosso, een plakje citroen en wat balsamico blaze (ingekookte balsamico azijn) of dressing.

