

Linguine met gestoomde forel , spinazie en limoen

Flor



Nodig

Forel	kappertjes	chilipeper
mascarpone	spinazie	linguine
limoen	look	
eigeel	sjalot	

Bereiding

1. Stoom de forel.
2. Zodra hij gaar is fileer hem zonder vel.
3. Leg de vis op een bord.
4. Stoof de sjalot, de chili en de look in olijfolie.
5. Kook de linguine gaar en giet af.
6. Stort de linguine bij het stoofsel van de sjalot.
7. Rasp er de schil van de limoen bij en doe er ook wat limoensap in en de kappertjes, de fijn gesneden spinazie en de mascarpone.
8. Roer alles om en bind nogmaals met eigeel.
9. Proef en breng op smaak.

Presentatie

Leg in het midden van het bord een rondje linguine. Leg de vis erop en versier met basilicum en dille.