

# Italiaans met een Horster twist

Juni 2019

**Italiaanse plank (zoet, zout en zuur)**

\*\*\*\*

**Romige pasta met zalm**

\*\*\*\*

**Romige aardbeiensoep met zomerfruit,  
ijs en slagroom**



## Italiaanse plank (zoet, zout en zuur)

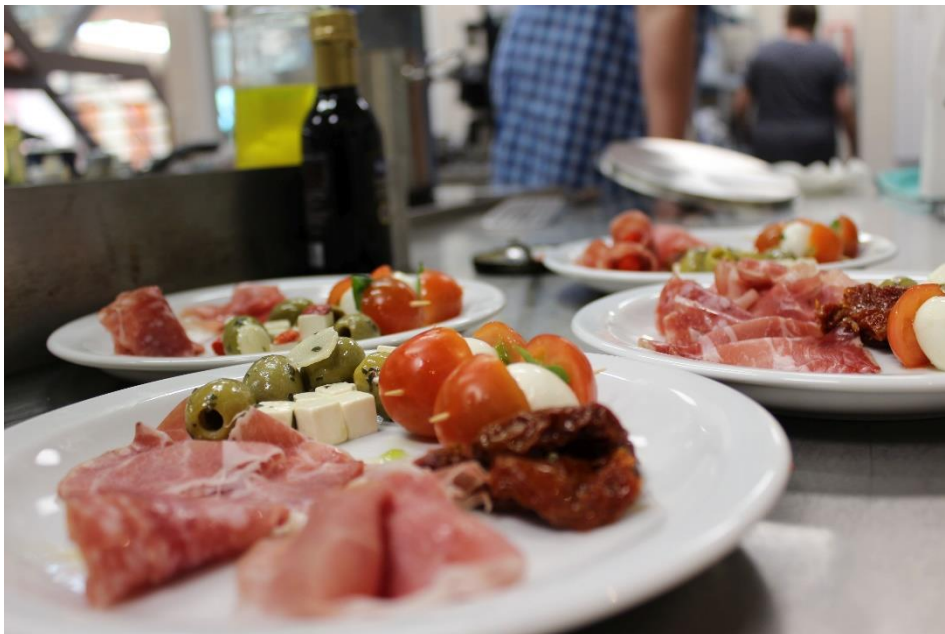
### Ingrediënten:

- Cherry tomaatjes
- Mozzarella
- Potje gedroogde paprika
- Zon gedroogde tomaatjes
- Gezouten cashewnoten
- Augurken
- Italiaanse ham
- Groene en zwarte olijven
- Basilicum blaadjes
- Balsamico dressing



### Bereidingswijze:

1. Prik de cherry tomaatjes, basilicum en de mozzarella om en om op prikkers.
2. Smeer met een kwastje de prikkers in met de balsamico dressing
3. Maak van de rest van de ingrediënten en de prikkers een mooi borrelplankje.



## Romige pasta met zalm

### Ingrediënten:

- 4 mootjes zalm
- boter
- 350 gr. Spaghetti
- 350 gr. Spinazie
- 1 bakje roomkaas bijv Philadelphia á 185 gr.
- Zout en peper



### Bereidingswijze:

1. Breng het water aan de kook en voeg zout toe.
2. Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking
3. Neem een koekenpan en verhit een beetje boter hierin.
4. Bak in dit pannetje de mootjes zalm
5. Doe dit op middelhoog vuur ongeveer vijf minuten en bak het vervolgens verder op een lagere temperatuur
6. Bak de zalm rosé.
7. Giet de pasta af.
8. Verwarm de kruidenroomkaas in een pannetje en voeg hierbij de spinazie
9. Roer de spinazie door, tot deze geslonken is.
10. Voeg vervolgens de pasta erdoorheen tot deze helemaal bedekt is met de roomkaas.
11. Serveer de pasta met de gebakken zalm en maak af met een beetje zwarte peper.



## Romige aardbeiensoep met zomerfruit, ijs en slagroom (ca. 10 pers.)

### Ingrediënten:

- 200 ml. Slagroom – 30 gr. Suiker
- 1 kg. Aardbeien
- 2 el. Citroensap, 100 ml. Water, 100 gr. Suiker
- Frambozen, blauwe bessen evt. bramen
- 20 blaadjes verse munt



### Bereidingswijze:

1. Pureer 1 kg aardbeien met 100 gr. Suiker, 100 ml. Water en 2 el. Citroensap met de staafmixer of in de blender
2. Zet de soep 30 minuten in de koelkast
3. Klop de slagroom met de suiker stijf
4. Verdeel de aardbeiensoep in diepe borden
5. Verdeel het fruit over de borden
6. Bolletje ijs en slagroom er in en afgarneren met mint

