

## Benodigheden

*voor 2 personen*

200g pasta rigatoni  
125g gerookte zalm  
100g snijbonen  
1/2 citroen  
(de geraspte schil en het sap)  
1 takje dille  
75g feta  
3 el mascarpone  
3 el melk  
peper en zout

# SNIJBOON

Rigatoni met zalm, feta en snijbonen

## Aan de slag

**Stap 1:** Kook de pasta al dente in lichtgezouten water. Maak de snijbonen schoon en kook ze in lichtgezouten water. Giet af en spoel ze meteen onder stromend koud water. Snij de snijbonen in gelijke stukken.

**Stap 2:** Meng de mascarpone met de melk en kruid met peper en zout. Meng er het citroensap onder. Hak de dille grof. Snij de gerookte zalm in repen..

**Stap 3:** Giet de pasta af en leg op een schaal. Leg er de bonen, de zalm en de mascarpone bij. Kruid met peper en zout. Brokkel er de feta over en werk af met de dille en de geraspte citroenschil.



Bron: Libellelekker