

ΑΧΙΒΑΔΑ ΨΙΛΗ ΜΕ ΣΟΛΩΜΟ ΚΑΙ ΜΠΡΙΚ



- 400 γραμ. Αχιβάδα Melissa
- 350 γραμ. σολομό κομμένο σε μεγάλα κομμάτια
- 4 κρεμμύδια φρέσκα ψιλοκομμένα
- 5 κουταλιές σούπας μπρικ
- 10 ραπανάκια ψιλοκομμένα σε φετούλες
- 6 κουταλιές της σούπας άνηθο
- 4 κουταλιές της σούπας μαϊντανό
- 4 κουταλιές της σούπας χυμό λεμονιού
- 5 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- 1 σκελίδα σκόρδο που την αφήνουμε μέσα στο λάδι για 5 ώρες *
- αλατοπίπερο

Βράζουμε τα ζυμαρικά και τα αφήνουμε να κρυώσουν.