

Renne με Σολομό, Μπρίκ & Βότκα

Υλικά

500	γρμ.	Renne
200	γρμ.	Σολομός Καπνιστός (σε λωρίδες)
50	γρμ.	Μπρικ
50	γρμ.	Βούτυρο
100	ml	Βότκα
200	ml	Κρέμα Γάλακτος
1 – 2		Κρεμμυδάκια Φρέσκα (ψιλοκομμένα) Άνηθο (ψιλοκομμένο) Πιπέρι Λευκό

Ετοιμασία

1. Βράζουμε τα ζυμαρικά σε άφθονο αλατισμένο νερό και τα στραγγίζουμε καλά.
2. Στο μεταξύ ζεσταίνουμε σε ένα κατσαρολάκι το βούτυρο και σοτάρουμε τα κρεμμυδάκια μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέτουμε το σολομό και ανακατεύουμε για 1 – 2 λεπτά ακόμη.
3. Σβήνουμε με τη βότκα και κατόπιν προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, το πιπέρι και τον άνηθο.
4. Σιγοβράζουμε τη σάλτσα μας ώσπου να αρχίσει να δένει.
5. Ανακατεύουμε τα ζυμαρικά με την σάλτσα σολομού και σερβίροντας γαρνίρουμε με το μπρικ.