

Pasta met witte asperges

week 25

Menugang: Hoofdgerecht
Benodigde tijd: 30 minuten
Aantal personen: 4 personen

Ingrediënten

- 300 gr tagliatelle
- 800 gr witte asperges (geschild)
- scheutje melk
- 2 uitjes of sjalot
- 150 gr gerookte zalm
- 1 eetlepel citroenrasp
- 250 gr mascarpone
- peterselie om te garneren

Bereidingswijze

1. Snijd de asperges in ca. 4 stukjes en zorg dat je het laatste houterige stukje verwijderd.
2. Breng een pan water aan de kook met een flinke scheut melk.
3. Kook de asperges 7 minuten en laat ze daarna nog 10 minuten nagaren in het vocht.
4. Kook ook de pasta gaar in een andere pan.
5. Snipper het uitje en fruit aan in een pan.
6. Voeg de mascarpone of.... toe en roer er door.
7. Breng het romige mengsel op smaak met het citroenrasp en een snuf peper en zout.
8. Giet de pasta af en meng de pasta door de room.
9. Giet de asperges af en vang wat van het kookvocht op.
10. Schep de asperges voorzichtig door de romige pasta.
11. Voeg een scheutje van het kookvocht toe om het geheel smeùiger te maken.
12. Snijd de zalm in stukjes en roer deze voorzichtig door de asperges.
13. Bestrooi het gerecht eventueel met wat peterselie.

Serveertip:

Verdeel het geheel over 4 borden, en garneer voor serveren met peterselie

Variatietips:

- Liever geen zalm: goed alternatief is een gekookt ei of hamblokjes.
- In plaats van mascarpone kun je ook crème fraîche of Griekse yoghurt gebruiken.
- In plaats van tagliatelle kan ook een andere volkoren pasta gekozen worden.
- Met de schillen van de asperges kan aspergesoep gemaakt worden.
- En hou je niet van asperges dan is courgette een goed alternatief. Courgette combineert heel goed met pasta en zalm.

