



## HET WITTE GOUD

### Gnocchi met witte asperges, carbonara-saus en spekjes

**2 PERSONEN**

⌚ 35 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g verse witte asperges
- 🍴 1½ el olijfolie mild
- 🍴 400 g koelverse gnocchi
- 🍴 1 sjalot
- 🍴 225 g verse pastasaus carbonara
- 🍴 25 ml water
- 🍴 30 g slamelange rode biet

**MATERIAAL:** koekenpan

#### ZO MAAK JE HET:

1. Schil de witte asperges rondom met een dunschiller vanaf vlak onder het kopje naar beneden en verwijder de houtachtige onderkant.
2. Snijd ze in stukken van 2 cm.
3. Snijd heel dikke asperges eventueel in de lengte doormidden.
4. Verhit de olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de gnocchi in 10 minuten goudgeel en knapperig.
5. Snipper ondertussen de sjalotten fijn.
6. Doe na 4 minuten de asperges bij de gnocchi.
7. Schep regelmatig om.
8. Bak de laatste 2 minuten de gesnipperde sjalotten mee.
9. Voeg de pastasaus en het water toe, roer door en verwarm 2 minuten mee.
10. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en eventueel zout.
11. Verdeel de gnocchi en asperges over diepe borden en bestrooi met de slamelange.

**TIP:** Vervang de pastasaus carbonara door verse pastasaus funghi.

**BRON:** [ah.nl](http://ah.nl)

