



HET WITTE GOUD

Pastasalade met asperges en zalm

2 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 150 g penne
- 🍴 125 ml saus voor asperges
- 🍴 250 g verse witte asperges
- 🍴 1½ bosuitje
- 🍴 100 g radijsjes
- 🍴 ½ citroen
- 🍴 150 g warm gerookte zalmmoten
- 🍴 40 g rucola

MATERIAAL: hapjespan

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.
2. Giet af en spoel onder koud stromend water.
3. Verwarm ondertussen de aspergesaus volgens de aanwijzingen op de verpakking en meng met de pasta.
4. Schil ondertussen de asperges rondom met de dunschiller vanaf vlak onder het kopje naar beneden.
5. Snijd 2 cm van de houtachtige onderkant en snijd de asperges in stukken van 4 cm.
6. Kook 8 minuten in ruim water met eventueel zout.
7. Snijd ondertussen de bosuitjes in dunne ringetjes en de radijs in plakjes.
8. Boen de citroen schoon, rasp de gele schil van de helft van de vrucht en pers de halve vrucht uit.
9. Meng de pasta met de asperges, radijs en bosui.
10. Breng op smaak met ½ el citroensap, ½ tl -rasp, peper en eventueel zout.
11. Verdeel de gerookte zalm in stukken en schep samen met de rucola erdoor.

TIP: -

BRON: dh.nl

