



HET WITTE GOUD

Spaghetti met asperges en vanilleroomsaus

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 200 g witte asperges (geschild)
- 🍴 150 g spaghetti
- 🍴 ¼ vanillestokje
- 🍴 1 eidooier
- 🍴 75 ml crème fraîche
- 🍴 25 g amandelschaafsel
- 🍴 ½ tl limoenrasp

MATERIAAL: hapjespan

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd een paar centimeter van de onderkant van de asperges.
2. Schaaf met een dunschiller de helft van de asperges in dunne linten.
3. Snijd de rest in stukjes van 3 cm en kook deze in circa 5 minuten beetgaar in water met zout.
4. Spoel onder koud water en laat goed uitlekken.
5. Kook de spaghetti in het kookwater van de asperges beetgaar.
6. Snijd intussen het vanillestokje in de lengte door en schraap het merg eruit.
7. Klop dit vanillemerg met de eidooiers, crème fraîche, zout en peper goed los.
8. Voeg de geschaafde asperges de laatste minuut van de kooktijd toe aan de spaghetti.
9. Rooster intussen het amandelschaafsel goudbruin in een droge, hete koekenpan.
10. Houd wat kookwater apart en giet de spaghetti en aspergeslierten af.
11. Laat goed uitlekken en doe alles terug in de pan.
12. Roer de eierroom en stukjes asperge door de spaghetti en roer op een lage stand tot de saus licht gebonden is.
13. Voeg eventueel nog wat kookwater toe.
14. Breng op smaak met de limoenrasp en peper en bestrooi met de amandelen.

TIP: Zacht en rond wit, zoals Pinot Blanc, smaakt hier goed bij.

BRON: boodschappen.nl

