



HET WITTE GOUD

Pasta met witte asperges en een citroen-mascarpone saus

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 150 g tagliatelle
- 🍴 350 g witte asperges, geschild
- 🍴 scheutje melk
- 🍴 1 uitje of sjalot
- 🍴 75 g gerookte zalm
- 🍴 ½ el citroenrasp
- 🍴 125 g mascarpone
- 🍴 peterselie om te garneren

MATERIAAL: aspergepan, oven, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de asperges in ca. 4 stukjes en zorg dat je het laatste houderige 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 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 als laatste door de pasta of garneer de pasta hiermee.
13. Bestrooi het gerecht eventueel met wat peterselie.

TIP: Vervang de zalm ook eens door ham of een gekookt ei. In plaats van mascarpone kun je ook crème fraîche gebruiken.

BRON: leukerecepten.nl

