



HET WITTE GOUD

Ravioli met asperges en garnalen

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 ½ citroen
- 🍴 30 g Pecorino Romano
- 🍴 500 g witte asperges
- 🍴 250 g verse ravioli verde burrata e pomodoro arrostito
- 🍴 40 g ongezouten roomboter
- 🍴 5 g verse bieslook
- 🍴 100 g verse Hollandse garnalen

MATERIAAL: hapjespan, rasp, schuimspaan

ZO MAAK JE HET:

1. Boen de citroen schoon, rasp de gele schil en snijd de vrucht in parten.
2. Rasp de kaas.
3. Schil de asperges vanaf vlak onder het kopje naar beneden en verwijder de houtachtige onderkant.
4. Snijd er vervolgens lange linten van met een dunschiller.
5. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.
6. Voeg de laatste minuut de aspergelinten toe.
7. Smelt ondertussen de boter in een pan en snijd de bieslook fijn.
8. Haal de pasta en aspergelinten met een schuimspaan uit de pan en verdeel over borden.
9. Verdeel de gesmolten boter, garnalen, bieslook en kaas over de pasta.
10. Bestrooi met het citroenrasp en breng op smaak met versgemalen peper en eventueel zout.
11. Serveer de citroenparten erbij.

TIP: Zin in pittig? Strooi dan wat chilivlokken over de pasta.

BRON: ah.nl

