



HET WITTE GOUD

Romige tortelloni met witte asperges en zalm

2 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 200 g witte asperges, geschild
- 🍴 1 el milde olijfolie
- 🍴 200 g verse bladspinazie
- 🍴 250 g verse tortelloni ricotta di bufala e limone
- 🍴 125 ml saus voor asperges
- 🍴 100 g gerookte zalmfilet

MATERIAAL: hapjespan

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de asperges in stukken van 3 cm en kook in ca. 5 minuten beetgaar.
2. Giet af en laat uitlekken.
3. Verhit ondertussen de olie in een grote koekenpan of hapjespan, voeg de spinazie in delen toe en laat slinken.
4. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
5. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.
6. Verwarm de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking.
7. Verdeel de pasta met de asperges en spinazie over diepe borden.
8. Schenk de saus erop en verdeel de zalm erover.

BRON: dh.nl

