



## Pasta met groene asperges, prosciutto en dragon

**2 PERSONEN**

🕒 25 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🍴 200 g tagliatelle
- 🍴 200 g groene asperges
- 🍴 50 gram prosciutto
- 🍴 2 el verse dragon, fijngehakt
- 🍴 75 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 🍴 ½ citroen, rasp en sap
- 🍴 olijfolie
- 🍴 zout & peper

**MATERIAAL:** keukenpapier

**ZO MAAK JE HET:**

1. Snijd de harde uiteindes van de asperges, ongeveer 2 cm van de kontjes, en snijd de asperges in stukken.
2. Bak de plakjes prosciutto in een droge koekenpan knapperig.
3. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
4. Zet een pan met kokend water op voor de pasta.
5. Voeg lekker wat zout toe en doe de tagliatelle erin.
6. Volg voor de kooktijd de aanwijzingen op de verpakking en voeg 2 minuten voor het einde van de kooktijd de stukjes asperge toe.
7. Giet de pasta af, maar bewaar ongeveer 100 ml van het kookvocht.
8. Doe de pasta terug in de pan en bestrooi met driekwart van de Parmezaanse kaas.
9. Voeg wat van het kookvocht toe en haal de pasta er met een tang doorheen, om een romig laagje te creëren.
10. Meng de dragon erdoorheen en breng op smaak met de geraspte citroenschil, een kneepje citroensap en wat zwarte peper.
11. Schep de pasta met groene asperges op de borden en verdeel de knapperig gebakken prosciutto er in stukjes overheen.
12. Bestrooi tot slot met de rest van de Parmezaanse kaas en val aan.

**BRON:** [culy.nl](http://culy.nl)

