



Citroenpasta met groene asperges en burrata

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥕 200 g limoen pasta, casareccia of andere pastasoort
- 🥕 250 g groene asperges
- 🥕 100 g cherrytomaten
- 🥕 ½ witte ui
- 🥕 2 tenen knoflook
- 🥕 200 g straciatella* of burrata
- 🥕 olijfolie
- 🥕 peper en zout
- 🥕 1 citroen, optioneel

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking in ruim gezouten water.
2. Verhit een scheut olijfolie in een grote koekenpan en fruit de ui en knoflook op laag vuur tot ze zacht en geurig zijn.
3. Voeg de asperges toe en bak 4–5 minuten mee tot ze beetgaar zijn.
4. Voeg daarna de cherrytomaten toe en bak nog 2 minuten.
5. Snipper het uitje, pers de knoflook.
6. Snijd de houtachtige onderkant van de asperges en snijd de rest van de asperge in drie delen.
7. Halveer de cherrytomaten.
8. Giet af, maar bewaar een kopje van het kookvocht.
9. Voeg de gekookte pasta toe aan de pan, samen met een beetje van het bewaarde kookvocht om alles goed te mengen.
10. Breng op smaak met zout, peper en – indien gewenst – rasp en sap van een halve citroen voor extra frisheid.
11. Serveer de pasta met flinke lepels straciatella of burrata bovenop.
12. Besprenkel eventueel nog met wat olijfolie.

* Straciatella is een zachte, romige kaas die komt uit de regio Puglia. De naam betekent letterlijk 'kleine vodjes', wat verwijst naar hoe de kaas wordt gemaakt. Het is een mengsel van room en kleine stukjes mozzarella, waardoor er een heerlijke romige textuur met kleine zachte kaasstukjes ontstaat. Veel mensen verwarren straciatella met burrata, en dat is niet zo gek. Deze twee kaassoorten lijken veel op elkaar, maar zijn niet helemaal hetzelfde. Straciatella is een los, romig mengsel van gescheurde mozzarella en room. Heerlijk smeug en super veelzijdig: je scheidt het zo op een pizza, door een salade of gewoon op een stukje brood. Burrata daarentegen is een bol mozzarella gevuld met, jawel, straciatella! Je kunt burrata zien als een soort 'kaaszakje' met een verrassende, romige vulling. Als je burrata opensnijdt, vloeit de romige inhoud eruit: een echt feestje voor de smaakpapillen.

BRON: jaimyskitchen.nl

