



Romige citroenpasta en spekjes

met voorjaarsasperges en prei



20-30min



2 personen

Bij Marley Spoon doen we een klein rondedansje als het weer tijd is voor groene asperges. Deze lekkernij is naast knapperig en fris namelijk ook heel veelzijdig en doet het daardoor goed in bijna ieder recept. Daarom zetten wij je graag vandaag dit fijne bordje pasta met groene asperges voor! Erbij een frisromige saus van spekjes, crème fraîche en citroen. Een waar zonnetje op je bord!

Wat je van ons krijgt

- 1 prei
- 250g groene asperges
- 1 citroen
- 250g penne ¹
- 1x spekjes
- 1 blokje Italiaanse harde kaas ⁷
- 1 beker crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- waterkoker
- vergiet
- fijne keukenrasp
- grote koekenpan
- middelgrote kookpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

De rest van de citroen kun je in partjes of schijfjes snijden en in een glas water doen. Lekker fris voor bij het avondeten!

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 995kcal, vet 50.0g, koolhydraten 99.5g, eiwit 32.2g



1. Prei snijden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in reepjes. Was de **preireepjes** grondig en laat ze in een vergiet uitlekken.



2. Asperges snijden

Snijd ca. 2-3cm van de onderkant van de **asperges**, snijd ze in de lengte doormidden en vervolgens in 3-4cm lange stukjes. Rasp de **citroenschil** fijn (**zie kooktip, links**).



3. Pasta koken

Doe het gekookte water met 1tl zout in een middelgrote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg de **penne** toe en kook de **pasta** in 8-9min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kop kookwater** op.



4. Spekjes bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur en roerbak de **spekjes** 2min.



5. Groenten meebakken

Zet het vuur iets lager en bak de **prei** en **asperges** 4-6min mee tot ze beetgaar zijn. Rasp de **kaas** fijn. Voeg dan de **crème fraîche**, **1tl citroenrasp**, de **geraspte kaas** en 2-3el water toe en roer door. Breng de **sous** op smaak met zout en peper.



6. Pasta mengen

Voeg tot slot de **gekookte pasta** aan de **sous** toe en roer door, schenk er wat van het opgevangen **kookwater** bij om het geheel wat sauziger te maken en breng evt. op smaak met peper en zout. Serveer de **pasta** direct.