



Truffelpasta met asperges

en verse kruiden



ca. 20min



2 personen

Het is weer lente en dat betekent aspergetijd - van april tot eind juni kom je ze overal tegen. Het fijne van groene asperges is dat je tijdens de bereiding alleen maar het onderste houtachtige uiteinde hoeft te verwijderen, dus je hoeft ze niet te schillen. De asperges smaken heerlijk in deze snelle pasta met truffelolie, basilicum en peterselie - probeer het maar!

Wat je van ons krijgt

- 200g biologische tagliatelle ¹
- 250g groene asperges
- 1 teen knoflook
- 20g verse kruidenmix: basilicum & platte peterselie
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 flesje truffelolie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- vergiet

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

Kooktip

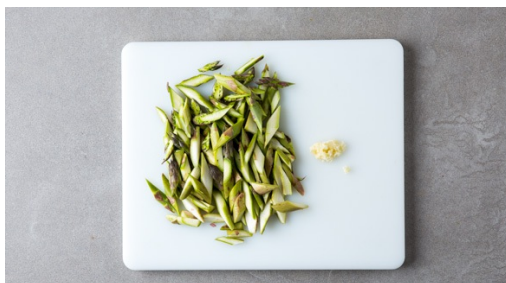
Truffelolie heeft best een sterke smaak, dus voorzichtig met het doseren.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 709kcal, vet 34.1g, koolhydraten 83.0g, eiwit 18.4g



1. Groente snijden

Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Verwijder de harde, houtige onderkant van de **asperges** (de onderste 1-2cm), halveer ze in de lengte en snijd schuin in stukjes van 1-2cm. Pel de **knoflook** en hak fijn.



4. Ingrediënten voorbereiden

Pluk terwijl de **asperges** bakken de **basilicumblaadjes** en snijd ze samen met de **peterselie incl. steeltjes** fijn. Rasp de **kaas** fijn.



2. Pasta koken

Doe de **pasta** in het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan zet opzij. Giet de **pasta** af in een vergiet, laat kort schrikken met koud water en zet opzij.



5. Saus maken

Zet het vuur lager en roer de **crème fraîche** door de **asperges**. Breng op smaak met peper en zout en roer de **verse kruiden** erdoor.



3. Asperges bakken

Verhit ondertussen een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **asperges** in ca. 4min lichtbruin. Voeg de **knoflook** toe en bak 1-2min mee.



6. Pasta afmaken

Voeg de **pasta** toe aan de pan en meng met de **saus**. Voeg evt. een scheutje **kookwater** toe tot de **pasta** volledig bedekt is met de **saus**. Verdeel de **pasta** over borden, bestrooi met de **kaas** en besprenkel naar smaak met de **truffelolie**.