

Asperge-vis festijn



Wit 4 Personen
 Hoofdgerecht Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

| | | |
|--|---|---------------------------------|
| 150 gr. gerookte zalm, in stukjes gesneden | 150 gr. grote gekookte gepelde garnalen | 150 gr. gekookte mosselen |
| 1 kg. groene asperges | 4 el. olijfolie | 2 teentjes uitgeperste knoflook |
| 250 ml. crème fraîche | 2 el. groene pesto | nootmuskaat |
| witte tagliatelle | | |

Bereiding

1. De asperges wassen, eventuele harde uiteinden er af snijden en in drieën snijden.
2. Tagliatelle 10 minuten koken in ruim water met wat zout.
3. De olijfolie in de pan verwarmen, de asperges en de knoflook erbij en 10 minuten roerbakken.
4. De pan op de warmtebron laten en de crème fraîche, pesto en nootmuskaat erbij en weer opwarmen.
5. De zalm, garnalen en mosselen erbij doen en nog even een paar minuten opwarmen.
6. Klein beetje zout toevoegen.
7. Tagliatelle en Jumbo's Asperge/Visfestijn in twee aparte schalen opdienen.
8. Serveren met een salade van rauwe lof, zure appel, krenten en fijngehakte hazelnoten met een dressing van sesamolie, citroensap, klein beetje honing en peper.