

Geroerbakte asperges- tagliatelle met Leidsche kaas



Groen/Wit



Hoofdgerecht



3 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingredienten

500 gr. witte asperges

500 gr. groene asperges

250 gr. belegen Leidsche
kaas(komijnkaas)

Bosje bosui

250 gr. champignons

300 gr. zalm

Peper en zout

Bekertje crème fraîche

Een paar takjes dille

Bereiding

1. Schil de witte asperges en snijd 2 cm van de onderkant van de witte en groene asperges af.
2. Snijd vervolgens met de kaasschaaf, of dunschiller vanaf de kop de groene en witte asperges in slierten.
3. Snijd de bosui in grove stukken en de champignons in plakken.
4. Schenk een scheut olijfolie in de wokpan en roerbak eerst de bosui iets gaar, de aspergeslierten erbij en zout en peper.
5. Roerbak dit 10 minuten.
6. Zalm erbij en de kaas in kleine stukjes.
7. Op het laatst de crème fraîche en de fijngesneden dille erbij. Goed doorwarmen.
8. De zalm als laatste toevoegen.

1. Serveer bijvoorbeeld met tagliatelle....