

## Pasta met asperges en zalm uit de oven



Wit

Hoofdgerecht



4 Personen



Meer dan 30 minuten

## Ingrediënten

1 kg witte asperges

350 gr. Fusilli Tricolore

Kruidenmix voor lasagne

boter

1 courgette

1 groot blik zalm

250 ml slagroom

1 paprika

100 gr. geraspte kaas

peper, zout

## Vorbereiding

### Bereiding

1. Over voorverwarmen op 200 graden.
  1. Asperges schillen en in stukjes van ongeveer 2 cm snijden.
  2. Courgette in plakjes, paprika in reepjes snijden.
  3. Zalm uit laten lekken, evt. graatjes verwijderen.
  4. Kruidenmix voor lasagne klaarmaken volgens de beschrijving op verpakking. Gebruik in plaats van melk, slagroom met water!
  5. In grote pan asperges, courgette, paprika en fusilli met water en een beetje boter aan de kook brengen.
  6. Gedurende zo'n 6 minuten door laten koken. Hierna goed uit laten lekken.
  7. Ovenschaal insmeren met boter.
  8. Zalm in schaal mengen met groentemengsel.
  9. Klaargemaakte kruidenmix eroverheen doen en doorroeren.
  10. Geraspte kaas erover verdelen.
  11. In voorverwarmde oven ongeveer 30-40 minuten laten verwarmen tot kaas gegratineerd is.

