

<https://www.aspergecentrum.nl/>

Pasta met asperges, gerookte vis en basilicum crème



Wit

Hoofdgerecht



2 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingredienten

500 gram witte asperges, geschild 200 gram penne pasta

100 gram gerookte forel, in stukjes
gesneden 50 gram mascarpone

sap en rasp van 1 citroen

peper

100 gram gerookte zalm, in stukjes
gesneden

4 takjes basilicum

Bereidingswijze

1. Breng in een grote pan ruim water met zout aan de kook.
2. Doe de pasta en de aspergestukjes in het kokende water en kook ze in 10 - 12 minuten gaar.
3. Meng de citroenrasp en sap samen met de mascarpone en basilicum in een mengbeker en mix met de staafmixer tot een crème.
4. Giet de pasta met asperges af en bewaar nog wat van het kookvocht.
5. Roer de basilicumroom samen met de stukjes gerookte vis door de pasta met asperges. Voeg eventueel nog wat kookvocht toe als de pasta te droog is. Breng op smaak met versgemalen peper (de gerookte vis is al zout genoeg) en roer goed door.

Serveer de pasta met asperges, gerookte zalm en basilicumroom op warme borden bij een glaasje Auxerrois.

Dit is een van de winnende recepten van de #15minutesAsperge. Ilona van Worstenbrood & Wijn stuurde dit recept in. Ilona is een heuse bourgondiër en gek op (je raadt het al..) Worstenbrood én Wijn. Op haar [blog](#) vind je lekkere recepten, culinaire reistips en uitgebreide kookboekrecencies. Je kunt haar ook volgen via haar social media kanalen: [Instagram](#) en [Facebook](#).