

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

Pasta met garnalen en asperges



Wit



Hoofdgerecht



3 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingredienten

500 gr. spiraal pasta

300 gr. spinazie

Bieslook (gesneden)

150 gr. gerookte zalm

200 gr. garnalen

500 gr. witte asperges

Witte wijnsaus

Bereiding

1. Schil de asperges, snijd deze in stukjes en kook deze in ca. 5 minuten (afhankelijk van de dikte) beetgaar in water; goed laten uitlekken.
2. Kook de spiraal pasta volgens de bereidingswijze.
3. Snijd in de tussentijd de gerookte zalm in repen.
4. Bak de garnalen in olie totdat ze roze verkleuren.
5. Warm de witte wijnsaus op, voeg de asperges en spinazie toe.
6. Tenslotte roert u de saus door de goed uitgelekte pasta, verdeel de zalm en garnalen over de borden en garneer af met bieslook.