

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

Tagliatelle met asperges en champignons



Groen/Wit



Hoofdgerecht



3 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingredienten

125 gr. groene asperges
2,5 cm verse gember
versgemalen zout en peper

125 gr. witte asperges
3 citroenblaadjes
375 gr. tagliatelle

125 gr. champignons
250 gr. crème fraîche of room
25 gr. boter

Bereiding

1. Snijd de asperge in stukken van 2,5 cm, en kook ze gaar.
2. Kook de pasta zoals aangegeven op de verpakking.
3. Schil en rasp de verse gember.
4. Smelt de boter in een grote pan.
5. Voeg de gekookte asperge, champignons,
6. Citroenblad en gember toe en meng alles voorzichtig.
7. Laat het geheel 5-8 minuten langzaam gaar worden.
8. Voeg de crème fraîche toe en breng alles op smaak met peper en zout.
9. Laat de saus nog 5 minuten zacht koken.
10. Serveren met tagliatelle, rijst of aardappeltjes.