





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

## Toscaanse asperge-salade



 Groen/Wit  
 Salade

 3 Personen  
 Minder dan 30 minuten

## Ingredienten

100 gr. tricolore pasta (bijvoorbeeld Penne of Fusilli)

4 takjes basilicum

Olijfolie

200 gr. witte asperges

200 gr. gerookte kipfiletreetjes

Peper en zout

100 gr. groene asperges

50 gr. zongedroogde tomaatjes op olie

## Bereiding

1. Was en schil de witte asperges en was de groene asperges. Snijd deze in schuine stukjes.
2. Kook de witte aspergestukjes beetgaar en laat ze afkoelen in het kookvocht.
3. Blancheer de groene aspergestukjes.
4. Kook de pasta al dente en giet af. Vermeng de pasta met een beetje olijfolie en laat afkoelen.
5. Giet de pasta af en vang de olie op in een schaalje.
6. Snijd de tomaatjes en de basilicumblaadjes in reepjes.
7. Als de aspergestukjes afgekoeld zijn, afgieten en vermengen met de pasta.
8. De gesneden tomaatjes en basilicumblaadjes toevoegen.
9. Breng op smaak met de olie van de tomaatjes, peper en zout.