

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

Toscaanse aspergesalade



Paars
Salade



4 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingredienten

300 g paarse asperges

200 g gerookte kipfiletreepjes

Peper en zout

100 g tricolore pasta

50 g zongedroogde tomaatjes op
olie

Verse takjes basilicum

Olijfolie

1. Was de paarse asperges en snijd ongeveer 1,5 cm van de onderzijde af. 2. Snijd de asperges vervolgens in schuine stukjes. 3. Kook de pasta al dente en giet af.
4. Meng de pasta met een beetje olijfolie en laat afkoelen. 5. Giet de pasta af en vang de olie op in een schaaltje. 6. Snijd de tomaatjes en de basilicumblaadjes in reepjes.
7. Meng de aspergestukjes door de pasta. 8. Voeg de gesneden tomaatjes en basilicumblaadjes toe en breng de salade op smaak met de olie van de tomaatjes, peper en zout.

Tip:

Garneer eventueel met rucolasla.