

Veldvers Recept

PENNE MET ASPERGES EN ZALM

Het witte goud is er weer: lekkere verse vollegrond asperges! Je maak er op een klein half uurtje dit heerlijke recept mee. De hoeveelheden zijn voor een maaltijd voor vier personen.

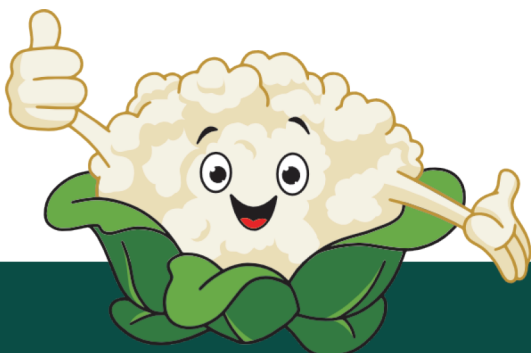
Bereiding

- Breng in een grote pan ruim water met zout aan de kook.
- Schil de asperges met een dunschiller rondom van vlak onder het kopje naar beneden. Snijd houtachtige uiteinden eraf en snijd de asperges in stukjes van 4cm.
- Doe de penne en de stukjes asperge in het kokende water. Kook gaar in 10 minuten en giet vervolgens af.
- Rasp de schil van de citroen en pers hem uit. Snijd de zalmfilet in blokjes.
- Roer de ricotta samen met de citroenrasp, het citroensap en de zalm onder de pasta met asperges. Verwarm het geheel voorzichtig roerend gedurende 2 à 3 minuten op een middelhoog vuur tot de zalm gaar is.
- Snijd de basilicum in dunne reepjes. Breng de pasta op smaak met zout en peper en roer de helft van de basilicum erdoor. Gebruik de rest van de basilicum om je borden te dresseren.

Ingrediënten

1kg witte asperges
250g penne rigate
1 citroen
250g verse zalmfilets
100g ricotta
15g basilicum

Serveren maar!



**Hoe kan je iets met liefde koken,
wat zonder liefde is geproduceerd?**

Loesje