

Ingrediënten voor 2 personen

1 zak koelverse tortellini (naar eigen smaak) (zie boven) 350 gram groene asperges 2 eetlepels olijfolie 1 teentje knoflook gepeld en gesnipperd (zee)zout 75 gram Parmezaanse kaas Saus 10 gram roomboter 1 klein sjalotje, gepeld en gesnipperd 1/8 ltr droge witte wijn 200 ml slagroom of kookroom witte peper, zout 2 theelepels citroensap

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Italiaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja

Oven tortellini in een groene aspergeroomsaus gratineerd

Ook deze koelverse tortellini wordt niet vooraf gegaard maar gaat met de saus in de Ovenschaal. In de oven gaart de tortellini genoeg. Ik had tortellini gevuld met asperge, maar ook een kaasvulling of tomaat/mozzarella of met ham smaakt heerlijk in de aspergeroomsaus. Dit is een gerecht zonder vlees, maar dit is ook heel lekker met reepjes Parmaham erdoor. Lekker gemakkelijk dus en super lekker.

Hulpmiddelen

Koekenpan steelpannetje ovenschaal

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden. Was de asperges en snij de houtige onderkanten eraf. Snij de asperges in hapklare stukken. Verhit de olijfolie in de Koekenpan en bak hierin de aspergestukken plm. 3 minuten onder voortdurend omscheppen. Bak de knoflook even mee en strooi er wat (zee)zout over. Saus: Verhit de boter in een steelpan en bak hierin de sjalotsnippers glazig. Blus af met de witte wijn. Kook de wijn in tot er nog maar een heel klein beetje over is (plm. 1 eetlepel). Voeg de kookroom of slagroom toe en kook deze ook een beetje in tot het een beetje dikker wordt. Maak de saus op smaak met peper, zout en citroensap. Meng de tortellini en de asperges met de warme roomaus en verdeel dit over een ovenschaal. Strooi de Parmezaanse kaas erover en zet de schaal in het midden van de voorverwarmde oven tot de bovenkant een mooie goudbruine kleur heeft gekregen (20 tot 25 minuten afhankelijk van je oven)

Serveertips

Lekker met een tomatensalade erbij. Hamreepjes zijn ook heel lekker door de tortellini.

