

Ingrediënten voor 2 personen

400 g geschilde witte asperges of een pot asperges als het het seizoen niet is
olijfolie 1 teentje knoflook 400 g verse bladspinazie 500 g verse tortelloni ricotta di bufala e limone, neem aub echt verse, die in een pakje zijn niet lekker 1 pakje Knorr kant en klare saus voor asperges 200 g gerookte zalmfilet 1 citroen

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

Tortellini met asperges en gerookte zalm

Dit gemaakt voor mijn schoonvader voor zijn 87e verjaardag, vond hij helemaal lekker en wij ook :-)

Hulpmiddelen

Kookpan, koekepan, rasp

Bereidingswijze

Snijd de asperges in stukken van 3 cm en kook in ca. 5 min. beetgaar. Giet af en laat uitlekken. of laat de pot uitlekken en snij in stukken. Zet ondertussen water voor de pasta op. Snipper het teentje knoflook en rasp de schil van de citroen. Verhit olijfolie in een grote koekepan of hapjespan, voeg de knoflook toe en voeg daarna de spinazie in delen toe en laat slinken. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking, proef er een of te checken of het echt gaar is! Verwarm de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking en voeg de citroenrasp toe. Verdeel de pasta met de asperges en spinazie over diepe borden. Schenk de saus erop en leg er bovenop een plak zalm. Aan tafel moet er nog peper en zout worden toegevoegd naar eigen smaak.

Serveertips

Evt met bieslook erover strooien en serveer er een lekkere frisse komkommersalade bij. Voor de vega variant, kan je er een plakje vegaworst van de vegetarische slager aan toevoegen.