

Ingrediënten voor 3 personen

- 250 gr. tagliatelle - 1 kipfilet (200 gr.) in blokjes - 500 gram (witte) asperges - 1 ui - olie - pezo - 200 gram crème fraiche (of ricotta) - 100 gram Gorgonzola, in blokjes gesneden - Parmezaanse kaaspoeder - verse basilicumblaadjes

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Italiaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pasta met kip en asperges

In Spanje en Italië gebruiken ze vaak groene asperges maar omdat het nu het seizoen van de witte asperges is, heb ik hiervoor de witte hiervoor gebruikt. Als je witte asperges neemt moet je ze eventjes (5-10 minuten) voorkoken, bij groene is dit niet nodig.

Bereidingswijze

- Schil de asperges, snij ze in stukjes en kook ze 5-10 minuten, laat ze uitlekken. - Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing. - Verhit een beetje olie in een pan en bak hierin de blokjes kipfilet, kruid met peper en zout. - Snij de ui in halve ringen en voeg deze toe aan de kipstukjes, fruit deze 3-5 minuutjes mee. - Voeg de uitgelekte aspergestukjes toe. - Doe dan de crème fraiche erbij en schep alles goed door elkaar en zodat de asperges en crème fraiche warm worden. - Schep de pasta erdoorheen en meng alles goed door elkaar. - Verdeel de pasta over de borden, strooi er wat Parmezaanse kaaspoeder overheen, doe daar de Gorgonzola blokjes overheen en garneer met Basilicum blaadjes. - Het is ook lekker om de Gorgonzola kaas al meteen na de pasta door het geheel doen, ik heb dit niet gedaan omdat niet iedereen bij mij aan tafel Blauwe kaas lekker vindt.

