

# Pasta met asperges & zalm (2 personen)

Bereiden: 15 minuten  
In de pan: 15 minuten

## Nodig:

- 500 g asperges
- 150 g verse zalmfilet
- 150 g pasta (bv. penne)
- 1/2 bekerje crème fraîche
- paar takjes dille
- scheutje witte wijn
- zout & peper

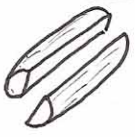


## Doen:

Breng een pan met water (& zout) aan de kook voor de pasta.  
Schil de asperges met een dunschiller en breek de houtige uiteinden af. Zet het aspergeafval op met weinig koud water, breng aan de kook en laat even trekken (min. 5 minuten).

**Tip!**  
bikke asperges?  
1x doormidden!

Snij intussen de asperges in stukjes van ± 2 1/2 - 3 cm.  
Snij de verse zalmfilet in reepjes. Hak de dille fijn.



Vis de schillen met een schuimspaan uit het water en doe de aspergestukjes erin + zout. Kook ze in ± 10 minuten gaar. (Let even op de kooktijd op de verpakking!) Doe de pasta in de andere pan met kokend water.

de rauwe zalm is in een paar tellen gaar

door de hitte van saus & pan



**Tip!**

Giet intussen een scheut witte wijn en een scheut aspergekookvocht in een kleine pan. Laat op hoog vuur even inkoken. Voeg de crème fraîche toe en maak af roerend warm. Voeg de stukjes zalm toe. Breng op smaak met zout, peper en 2/3 van de dille.

**Tip!**  
kookvocht?  
Basis voor aspergesoep!

Giet de asperges af en de pasta af. Roer door de saus.

Recept: zie [www.kokenmetkarin.nl](http://www.kokenmetkarin.nl)

**Serveren:** op warme borden met de rest van de dille en wat versgemalen peper erover.

variant: met een onsjie gerookte zalm (=snippers)



**Tip!**

pas helemaal op het laatst door de pasta roeren

**Tip!**  
Lekkere pasta:  
Gemellini N° 263 van Delverde

