

Asperge Tagliatelle met gerookte zalm

Ingrediënten voor 2-3 personen

20 gram platte peterselie
1 citroen, schoongeboend
4 eetlepels olijfolie
700 asperges (kan een mix van groen en wit)
2-3 eieren
250 gram verse tagliatelle (uit koelvak)
200 gram gerookte zalmsnippers
1 paprika



Bereiding:

Hak de peterselie fijn met de foodprocessor of staafmixer. Doe de olijfolie erbij en meng nog even door. Breng op smaak met peper en zout. Dit kan je een nacht laten staan zodat de olijfolie een goede peterselie smaak krijgt. Zeef eventueel de olie. Rasp met de [zesteur](#) de schil van de citroen en voeg de schilletjes toe aan de olie. Meng nog even goed door en zet weg voor later. (de rest van de citroen wordt niet gebruikt)

Leg de asperges 1 uur in een ruime bak met water, dan schillen ze makkelijker. Snij de harde onderkanten eraf en schil de (witte) asperges zorgvuldig. Groene asperges hoeft je niet te schillen. Snij dan met een kaasschaaf de asperges in lange linten.

Bak in een koekenpan de gesneden paprika beetgaar.

Breng een grote pan met ruim water aan de kook en kook hierin de asperges en tagliatelle gaar in ca 5 minuten (kijk op de verpakking hoelang jouw tagliatelle moet koken, voeg bij een lange kooktijd eventueel de asperges later toe). Kook ook de eieren hard (of kies voor [gepocheerde eieren](#)).

Giet de gekookte tagliatelle in een vergiet en laat uitlekken. Doe hem terug in de pan en roer de peterselie-olie, gebakken paprika en zalmsnippers erdoor. Serveer op voorverwarmde borden met het ei.

Eet smakelijk



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl



(gezien in Allerhande maar naar eigen idee aangepast)