



LUXE PENNE MET ZALM EN WITTE ASPERGES

NODIG (±5 PERS):

500 gram witte asperges,
geschild
500 gram penne
200 gram gerookte zalm in
stukjes
1 grote ui gesnipperd
2 geperste tenen knoflook
sap van 1 citroen
1 tl chilipeper
klein glaasje witte wijn
60 gram parmezaanse kaas
2 blikjes tomatenpuree
8 kleine tomaatjes in blokjes
gesneden
200 ml (kook)room
olijfolie
peper en zout naar smaak
paar takjes verse peterselie

DOEN:

1. Snijd de witte asperges in stukken van ongeveer 3 cm en kook deze 5 minuten.
2. Kook de penne volgens de verpakking. Ondertussen maak je de overheerlijke saus. Fruit de gesnipperde ui in een scheut olijfolie. Voeg knoflook en chilipeper toe, blus met witte wijn. Doe de witte asperges, tomatenblokjes, tomatenpuree en citroensap erbij, laat 5 minuten zachtjes pruttelen. Als laatste doe je de zalm, de room en 2/3 van de parmezaanse kaas toevoegen, laat nog 1 minuutje op laag vuur doorkoken. Breng op smaak met peper en zout.
3. Meng de pasta met de saus. Garneer met de rest van de parmezaanse kaas en verse peterselie.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU