

Asperges tagliatelle

Datum: 27-05-2013
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Frans Winkelmolen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 1 kg asperges
- 350 g verse tagliatella
- 200 g gerookte ham
- 15 g bieslook (fijngesneden)
- 70 g parmezaanse kaas
- 1 dl slagroom
- 175 g kruidenkaas (philadelphia)
- 1 dl balsamico
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Schil de asperges en snij ze met een dunschiller in dunne repen vanaf de kopjes naar beneden. Bewaar de kopjes voor de soep! Snij brede repen, ook weer vanaf boven naar beneden, in de lengte doormidden zodat ze even breed zijn. Snij de ham ook in lange repen. Smelt de boter in een pan en voeg de slagroom en de kruidenkaas toe. Roer dit tot een gladde saus. Kook de aspergerepen beetgaar. Kook de tagliatelle beetgaar (al dente). Voeg op het laatste moment de bieslook toe (maximaal 30 seconden) en giet af.

Kook de balsamico in tot stroopdikte. Rasp de Parmezaanse kaas (Pardano). Meng in een kom de aspegeslierten, de tagliatelle, de bieslook en de hamrepen.

Uitserveren:
Draai met een vork rolletjes van de tagliatelle en zet deze op een bord. Giet er wat saus en Parmezaanse kaas over. Garneer met een paar druppels balsamico.