



**Aspergekwekerij**  
**Frank Swinkels**

[www.aspergekwekerij.nl](http://www.aspergekwekerij.nl)

### **Ingrediënten**

- 750 gr. geschilde asperges
- 1 pakje MAGGI saus voor asperges
- 300 gr. groene tagliatelle
- 200 gr. gerookte zalmfilet
- 100 gr. oude kaas
- 2 el fijngesneden basilicum

**Personen:** 3  
**Bereidingstijd:** 45 minuten

## **Tagliatelle met asperges en zalm**

### **Bereiden**

- Snijd de asperges in stukjes van 3 cm en kook ze in ruim water in 10 minuten beetgaar.
- Voeg eventueel zout naar smaak toe.
- Kook de tagliatelle beetgaar volgens de aanwijzingen.
- Giet de asperges af: vang het kookvocht op.
- Bereid de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking met kookvocht in plaats van water.
- Schep de asperges door de saus.
- Schep de pasta op de borden en verdeel de saus met asperges en zalm erover.
- Garneer met oude kaas en basilicum.

**Eet smakelijk!**



Verkoopadres:  
Contactadres:

Deurneseweg 91 5813 AP Ysselsteyn (Lisette 06-51676303)  
Meerselsepeel 6 5813 AG Ysselsteyn (Frank 06-22377473)