



Ingrediënten en recept

Asperges : harde gedeelte onderaan afbreken
(Asperges Carrefour: Spaanse - niet de beste kwaliteit en redelijk wat afval !)



1 ui
1 teentje look
Versnipperen en aanstoven in olijfolie
Weinig zout toevoegen (gerookte zalm is reeds zoutig)

Erna vis fond (Lidl – 0,99€) en 50ml room (Campina, groene dop) toevoegen, laten pruttelen tot asperges zacht zijn

Ondertussen pasta(Lidl : wok/einoedels) klaar maken
hier 4 min in kokend water



Toevoegen :
Pasta
Versnipperde gerookte zalm (Lidl Norfisk, 2,99€)
1 bol buffelmozzarella (Lidl : Deluxe : Truffel mozzarella 2,29€)



Garnaaltjes (Lidl : 4,49 doosje) en
Gemalen kaas (Lidl : Linessa, light Grated cheese 1,39€)
naar believen toevoegen



Bron

Martine Lycke

01/12/2014
