

### Ingrediënten

- 1 bundel groene asperges
- 2 el olijfolie
- 1 doosje room (200ml)
- 1 kippenbouillonblokje
- 2 stukjes zalm uit diepvries
- 3 zakjes surimi (uit blauwe doos Lidl)
- 3 el geraspte Parmezaan



### Recept

Water opzetten en pasta klaarmaken

Groene asperges wassen en onderkant afknakken (harde gedeelte zal automatisch afbreken)  
Bakken in olijfolie tot gekleurd.

200ml Room toevoegen.  
1 kippenbouillonblokje toevoegen.  
Water van pasta toevoegen.  
Wat laten inkoken.

Zalm langs elke kant 1 minuut in microgolf  
Bakken in olijfolie. Als 1<sup>ste</sup> kant gebakken is surimi naar believen toevoegen en laten meebakken.

Als pasta al dente is afgieten en bij de asperges voegen.

Vis en surimi erop leggen.

### Bron

Martine Lycke

13/05/2014

### Fotos

