Pastasalade met asperges en serranoham

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Saus voor Asperges
- 150 g Rucola
- 80 g Pijnboompitten
- 500 g Witte asperges
- 120 g Cherrytomaten
- 100 g Serranoham
- 240 g Fusili

Instructie

1. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en laat afkoelen.
2. Schil de asperges, snijd 3 cm van het houtige uiteinde en snijd ze in stukken. Kook de asperges in 10 minuten gaar.
3. Bereid de MAGGI saus voor asperges volgens de aanwijzing op de verpakking. Daarna snijd de tomaatjes door de helft.
4. Roer de saus door de pasta en voeg vervolgens de gekookte asperges, serranoham, tomaatjes en rucola toe. Bestrooi de pasta met pijnboompitjes en serveer. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	79.55 g
Energie	671.9 kcal
vetten	27.64 g
Eiwit	31.52 g

25 Min

3 Porties