



Tagliatelle met asperges en zalm

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Saus voor Asperges
- 600 g Witte asperges
- 150 g Gerookte Zalm
- 225 g Tagliatelle
- 2 tl Basilicum
- 25 g Boter

Instructie

1. Schil de asperges en snijd de houtachtige uiteinden eraf. Snijd de asperges in stukjes van 3 cm en kook ze in 10 minuten beetgaar.
2. Kook de tagliatelle beetgaar volgens de aanwijzingen op het pak. Giet de asperges af, maar vang het kookvocht op. Bereid de saus voor asperges met kookvocht in plaats van water en met de boter volgens de aanwijzingen en schep de asperges erdoor.
3. Schep de pasta op de borden. Schep de saus met asperges erover en verdeel de zalm, kaas en basilicum erover. Eet smakelijk. Aantal calorieën berekend op basis van 2 sauslepels / 50ml saus per persoon

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	65.51 g
Energie	495.27 kcal
vetten	15.02 g
Eiwit	25.67 g

0 Min

3 Porties