Recept voor een pastasalade met asperges, linzen en ei

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Saus voor Asperges
- 300 g Witte asperges
- 210 g Fusili
- 150 g Gemengde Salade
- 250 g Tomaten
- 250 g Radijsjes
- 200 g Linzen
- 3 Ei

Instructie

1. Volg voor het bereiden van de witte asperges de volledige algemene bereidingswijze. Snijd voor het koken nog circa 2 cm van de uiteindes af. Als de asperges niet geschild zijn moet je ze ook nog even goed rondom schillen met een dunschiller.

2. Kook alvast de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Spoel daarna de pasta koud met water en laat het goed uitlekken. Pak een aparte kom en doe hierin de gemengde salade. Mix de salade met wat olijfolie of maak een dressing naar keuze zoals balsamicoazijn en olijfolie met een snufje peper en zout.

3. Schep de helft van de kant-en-klare MAGGI Saus voor Asperges door de pasta. Meng daarna ook voorzichtig de witte asperges en de linzen door het geheel.

4. Vul een pan met water en breng het aan de kook. Laat de eieren hier voorzichtig in zakken. Kook ze ongeveer 4 á 5 minuten. Spoel daarna de eieren koud. Je kan ook de eieren pocheren. Breng hiervoor laag water (circa 6 cm hoog) in een pan aan de kook. Als het water kookt kan het vuur lager gedraaid worden. Breek daarna 1 ei voorzichtig in een kom en laat het ei daarna voorzichtig in het water glijden. Laat het ei in ongeveer 3 minuten gaarkoken. Doe hetzelfde met de overige eieren en schep ze voorzichtig met een schuimspaan uit de pan. Laat de eieren daarna nog even goed uitlekken.

5. Schep het gemaakte mengsel met de koude pasta, aspergesaus, linzen en witte asperges in diepe borden. Leg per bord een gekookt of een gepocheerd eitje op de pasta. Schenk vervolgens de rest van de aspergesaus van MAGGI over de pastasalade. Je kan de pasta ook feestelijk in een mooie grote schaal serveren. Dit is typisch zo’n gerecht waar iedereen van zal smullen, op elk moment. Tast toe!

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	112.9 g
Energie	686.97 kcal
vetten	10.63 g
Eiwit	37.41 g

5 Min

3 Porties