

Linguini met asperges

Experimentje met verse asperges. Het idee komt van Insta waar een pseudo-authentieke 'nonna' pasta's maakt. Hier heb ik er mijn eigen versie van gemaakt. Lees ook vooral de tip, want die de moeite van het onthouden waard!

Ingrediënten 2-3 pers.

- 175 g linguini
- 500 g verse asperges
- 2 t knoflook, gesnipperd
- 1 sjalot, gesnipperd
- 1 chilipeper, gesnipperd
- 50 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 2 eierdooiers
- 1 tl dille
- Zout en witte peper
- Olijfolie om te bakken
- Optioneel:*
- 2 gekookte eieren
- 2-3 plakken mooie achterham



Hulpmiddelen

Koekenpan
Kookpan

Bereidingswijze

- Schil de asperges en trek er een bouillon van zoals onder 'Tips' beschreven.
- Kook de linguini volgens de instructie op het pak, al dente. Giet af en laat afkoelen. Bewaar een glas van het kookvocht.
- Smelt de sjalot en knoflook in de olie tot ze glazig zijn.
- Bak daarna de chilipeper even mee.
- Voeg 250 ml bouillon toe en breng die aan de kook. Kook de bouillon in totdat een romige saus ontstaat.
- Haal de pan van het vuur en roer de eierdooiers door de saus.
- Zet de pan nu terug op laag vuur (de saus mag nu niet meer koken) en voeg de kaas en dille toe en roer goed door, zodat de kaas smelt.
- Maak de saus op smaak met zout en peper.
- Voeg nu de linguini toe verwarm die in de saus. Voeg een paar eetlepels kookvocht toe, totdat een romig gerecht ontstaat. Als linguini warm is, is het klaar!

Serveer de linguini op voorverwarmde borden met een half eitje en in repen gesneden ham.

Tips

Superlekkere aspergebouillon:

Trek van de kontjes en schillen van de asperges een bouillon. Zeef de bouillon en gooi de kontjes terug. De schillen gooi je weg. Pureer de kontjes, zodat je een romige bouillon krijgt. Kook de bouillon in tot je ongeveer 250 ml overhebt.

Grote truc! Vries de bouillon in totdat je weer asperges eet. Gebruik dan de ontdooide bouillon als starter voor de nieuwe bouillon en herhaal het proces. Nu heb je consommé/fond met een krachtige asperge smaak en romige structuur voor soep of zoals nu voor linguini met asperges.

Bron: Zelf bedacht