

Asperges met zalm en tagliatelli

Nodig (voor 2 pers):

1 ui

500 gram asperges

1 glas witte wijn

25 cl room

2 moten zalmfilet

tagliatelli

Bereiding

Schil de asperges.

Snipper de ui en kook die in de witte wijn tot de helft verdampt is.
Zeef en houd de wijn apart.

Kook de asperges gedurende 5 minuten.

Leg de asperges in een ovenschotel en leg hierop de zalmfilets.
Meng de room met het wijnextract en giet over de zalm (voeg eventueel nog wat meer wijn toe). Laat gaar worden in de oven (20 minuten - 180 graden).

Kook de tagliatelli en serveer met de zalm en de asperges.