

# Lunch



## SPAGHETTI MET ASPERGES

5 witte asperges

65 ml crème fraîche

75 gram zachte geitenkaas

65 gram Saccagni spaghetti

verse bladpeterselie

## BEREIDING

Snijd de onderkantjes van de asperges af en schil ze met een dunschiller.

Kook de asperges in een laag water in zo'n 10 tot 15 minuten. Kook volgens ook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Snijd je de geitenkaas in kleine stukjes en roer je deze door de crème fraîche.

Voeg wat peper en zout toe. Hak het peterselieblad grof. Giet de spaghetti af, doe terug in de pan en roer er de geitenkaassaus door en de helft van de peterselie. Garneer met de overgebleven peterselie.



Online te bestellen op  
[foodexperiencegroup.com/zaccagni](https://foodexperiencegroup.com/zaccagni)