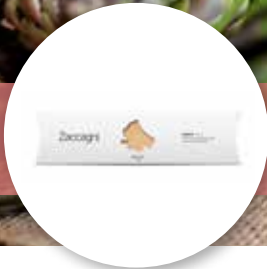


Lunch



Biologische spaghetti van Zaccagni, online te bestellen op australianhomemade.com/zaccagni

voor ± 2-3 personen



SPAGHETTI MET ASPERGES EN GEITENKAASSAUS

200 gr biologische spaghetti (Zaccagni)

8 biologische asperges

75 ml biologische crème fraîche

75 gr zachte biologische geitenkaas

1 eetlepel biologische olijfolie

een handje verse bladpeterselie

BEREIDING

Snij 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. Snij vervolgens de geitenkaas in kleine stukjes. Doe de crème fraîche in een steelpan en voeg de stukjes geitenkaas toe. Laat de kaas langzaam in de crème fraîche smelten. Hak de peterselie grof en voeg de helft van de peterselie toe aan de saus. Roer het nogmaals goed door en haal de pan van de warmtebron. Giet dan de spaghetti af en voeg de olijfolie toe. Roer het door elkaar en schep de spaghetti over de borden. Verdeel daarna de asperges over de spaghetti en giet de kaassaus over de asperges. Gebruik de overgebleven peterselie als garnering.