



Hoofdgerechten

Asperges in gandaham met pesto papardelle

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kilogram witte asperge
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
350 milliliters groentebouillon
100 gram paneermeel
300 gram Gandaham
400 gram papardelle
2 eetlepels bloem
1 ui (gesnipperd)
50 gram kervel
scheutje room
nootmuskaat
boter
peper
zout

Voor de pesto

40 gram parmezaanse kaas (geraspt)
2 eetlepels citroensap
40 gram pecannoten
60 milliliters olijfolie
bosje basilicum
handvol rucola
1/2 lookteentje

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de asperges en verwijder de harde uiteinden. Blancheer de asperges 10 minuten in licht gezouten water. Giet af en laat ze goed uitlekken.

Fruit de ui in boter glazig. Bestrooi met de bloem en roerbak 1 minuut. Blus met de groentebouillon en roer tot een gladde saus. Giet er de room bij en zet het vuur uit. Schep er de helft van de bieslook en peterselie onder en breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

Meng de resterende kruiden onder het paneermeel. Smelt een klontje boter en voeg dit bij het paneermeel. Meng alles goed onder elkaar. Wikkel 2 à 3 asperges in een plakje ham. Leg de aspergerolletjes in een beboterde ovenschaal, schenk er de saus over en bestrooi met het paneermeelmix. Zet 15 minuten in de oven.

Kook ondertussen de papardelle beetgaar in licht gezouten water. Mix alle ingrediënten voor de pesto glad. Kruid met peper en zout. Giet de pasta af en bewaar een kopje van het kookvocht. Meng de pesto onder de warme pasta. Schep er wat van het kookvocht onder voor wat meer smeugheid.

Werk de asperges in gandaham af met de kervel. Serveer met de papardelle met pesto.

Keukenbenodigdheden

Oven

