



Tagliatelle met rivierkreeftjes, lentegroente en kruidenroom

Ingrediënten

Pastagerechten

4 porties uit Nederland

In 20 minuten klaar (Voorbereiden:20 minuten)

Ingrediënten

1 bakje miniasperges

2 minibloemkooltjes, in roosjes

200 gram diepvries doperwtten

2 bakjes rivierkreeft staartjes, 3 eetlepels Cantadou met mierikswortel

1 dl koksroom

1 bosje dille, fijn gehakt, ½ bosje peterselie, fijn gehakt,

500 gram tagliatell,

bij het serveren: plakjes citroen,

zalmeitjes

Bereiding

Bereidingswijze Breng voor de pasta een grote pan met water en zout tegen de kook aan. Kook de asperges, bloemkoolroosjes, en doperwtjes in kokend water beetgaar in ca. 4 minuten. Verwarm de Cantadou en de room in een steelpannetje op laag vuur. Voeg de fijn gehakte kruiden toe, kook de tagliatelle al dente en giet af. Schep de groente, de rivierkreeftjes, en de kruidenroom erdoor en warm goed door.

Presentatie

Verdeel over vier borden en garneer met plakjes citroen en een schep zalmeitjes.

Wijnsuggestie

nvt

Jaargang

reserve