

Tagliatelle met asperges, pancetta en mascarponesaus.

Ingrediënten

- 500 gr witte asperges
- 500 g groene asperges
- 500 g groentebouillon
- 10 sneetjes pancetta
- 2 teentjes look
- 1 sjalot
- 2 el olijfolie
- 1 citroen, zeste en sap van ½ citroen
- 25 g dille
- 250 g mascarpone
- 400 g tagliatelle
- 50 g pijnboompitten, geroosterd
- 100 g Parmezaan
- pezo

Bereiding

1. Doe 500 ml groentebouillon in MB.
2. Leg de witte asperges in de varomaschotel en de groene asperges in de varoma-tray.
3. Stoom de asperges **25 min / varoma / snel 1.**
4. Zet opzij en houd warm. Bewaar de groentebouillon.
5. Kook de tagliatelle in voldoende gezouten water.
6. Doe de look en sjalot in MB en hak **5 sec / snel 5.**
7. Bijspatelen, voeg olijfolie toe en sauteer **4 min / 120°C / snel 1.**
8. Voeg mascarpone, 50 ml groentebouillon, sap en zeste van citroen toe.
9. Warm **5 min / 100 °C / snel 1.**
10. Bak ondertussen de pancetta krokant in een pan.
11. Voeg dille toe aan de mascarponesaus en warm **2 min / 90°C / snel 1.**
12. Mix **1 min / snel 10.**
13. Giet de tagliatelle af, roer de mascarponesaus erdoor en serveer met de asperges, pancetta en werk af met de pijnboompitten en Parmezaanse kaas.