Pasta primavera



Knapperige doperwtjes, malse tuinbonen en asperges zwemmen in groene kruidendressing. Het ei loopt er stroperig overheen en bindt de groenten aan de tagliolini. Vier de lente met deze spring-spiked pasta.

makkelijk | avondeten | 4 personen | 30 min bereidingstijd

voor de kruidendressing

- dragon 1 bosje
- dille 1 bosje
- witte wijnazijn 2 eetlepels
- citroen 1/2
- knoflook ½ teentje
- zout en peper
- milde olijfolie 4 eetlepels

- verse doperwten 200 g
- verse tuinbonen (ongedopt) 500 g
- groene asperges 200 g
- witte asperges 200 g
- verse nootmuskaat
- tagliolini of linguine 400 g
- crème fraîche 2 eetlepels
- kervel paar takjes
- eieren 4 en op kamertemperatuur
- Maldonzout of fleur de sel

Bereidingswijze

Hak de kruiden fijn en meng met de azijn. Rasp er het teentje knoflook door, meng goed en breng op smaak met peper en zout. Leng aan met olijfolie.

Dop de tuinbonen en de erwtjes. Snijd de groene asperges in stukjes. Houd enkele achter voor de garnering en schaaf er dunne linten van met de kaasschaaf of een mandoline. Bewaar in water met een drupje citroensap.

Kook de asperges beetgaar, neem ze uit de pan met een schuimspaan en blancheer de erwtjes in hetzelfde water. Kook de tuinbonen als laatste (deze kleuren het water donker). Dubbeldop de tuinbonen. Besprenkel de groenten met citroensap, breng op smaak met wat zout en rasp er verse nootmuskaat over.

Kook de tagliolini in een grote pan met gezouten water beetgaar. Scheid intussen 4 eidooiers en pocheer ze 1 minuut in een laagje zacht kokend water. Haal ze uit de pan met een gaatjeslepel en bewaar ze in een kommetje met koud water.

Giet de pasta af en doe deze terug in de pan met de kruidenolie, de lentegroenten en 2 eetlepels crème fraîche. Hussel alles goed door elkaar en schik de pasta op borden. Leg op ieder pastabergje een gepocheerd eidooier. Besprenkel met Maldonzout en maal er zwarte peper over. Garneer met aspergelinten en kervel.

Bronvermelding: (Elle Eten) en auteur Vanja van der Leeden