1A+1B Vlees

Spinazie tagliatelle met groene asperges, rauwe ham en citroen

Bereidingstijd
20 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Bak de rauwe ham uit in een droge koekenpan. Haal uit de pan en laat even uitlekken op keukenpapier. Bak vervolgens de groene asperges circa 5 minuten in dezelfde pan, voeg eventueel wat extra olijfolie toe indien nodig. Bereid ondertussen de spinazie tagliatelle volgens de aanwijzingen op de verpakking. Haal de asperges uit de pan, voeg de tagliatelle toe en meng met de roomkaas. Breng op smaak met citroensap- en rasp en versgemalen peper. Serveer met de groene aspergetips en krokante rauwe ham.

Ingrediënten

- [ ] 1 zakje PS. food & lifestyle spinazie tagliatelle
- [ ] 40-50 g rauwe ham
- [ ] 10 g roomkaas light
- [ ] 150 g groene aspergetips
- [ ] 1 tl citroensap
- [ ] 1 tl citroenrasp
- [ ] 1 el olijfolie
- [ ] Versgemalen peper

Voedingswaarden per persoon

Energie	**370 kcal**
Koolhydraten	**10 g**
Vet	**17 g**
Vezels	**18 g**
Eiwit	**33 g**