

Hotel Christoffel Déli-Verte Moment | mei 2015

## Penne met asperges en parmezaan-truffelsaus



### Ingrediënten voor 4 personen

- scheutje truffelole\*
- 1 kg witte asperges, geschild
- 500 gram penne-pasta\*
- 1 flink stuk parmezaanse kaas\*, geraspt
- 1 eetlepel roomboter
- 30 gram bloem
- 500 ml melk
- 1 bouillonblokje met truffelaroma\*
- peper en zout

### Bereiding

Snij de asperges in stukjes, ongeveer zo groot als de **penne-pasta**, dus 3 à 4 cm. Voeg deze toe aan een pan kokend water en laat 5 minuten koken. Laat nog 15 minuten nagaren in het kookvocht. Giet ze vervolgens af.

Kook de pasta in een ruime pan goed gezouten water volgens de aanwijzing op de verpakking.

**Voor de parmezaan-truffelsaus:**

Maak een roux door een eetlepel roomboter te smelten (niet kleuren) en er dan 30 gram bloem bij te voegen. Laat de bloem 2 minuten garen, onder voortdurend roeren. Schenk er vervolgens 500 ml. melk bij en verkruimel het **truffelbouillonblokje** erdoor. Blijf met een garde even roeren om klontjes te voorkomen.

Laat de saus even koken en indikken. Zet dan het vuur uit en roer de geraspte **parmezaan** erdoor. Omdat de saus nog zo heet is, smelt de kaas mooi in. Breng op smaak met versgemalen peper en zout.

Giet de aspergestukjes ad, meng voorzichtig met de uitgelekte penne, roer de kaassaus er doorheen en sprenkel wat goede **truffelolie** over het gerecht.

Serveer met een groene salade en eventueel nog wat extra geraspte parmezaanse kaas.

*\* deze producten zijn o.a. te koop bij Déli-Verte.*