**Aspergetagliatelle met zalm of Coburger ham**



**Ingrediënten:4 personen**

Verse bieslook

Groene asperges

Verse witte asperges

Middelgrote eieren

Verse tagliatelle

Warm gerookte zalmstukken of Courget ham

Champignons

Verse platte peterselie

Beetje chilisaus

**Aan de slag:1**

Snijd de peterselie en de bieslook heel fijn. Meng de kruiden met de olie. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Snijd de onderste 2 cm van de groene asperges en schaaf ze met een aspergeschiller (of dunschiller) in de lengte in lange linten. Snijd de onderste 2 cm van de witte asperges en schil ze rondom met de aspergeschiller (of dunschiller). Snijd er vervolgens lange linten van. Kook de eieren 5 min. in kokend water. Laat ze schrikken onder koud water en pel ze.

Breng een ruime pan water aan de kook en kook hierin de tagliatelle volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voeg de laatste 2 min. de aspergelinten toe. Bak de champignons met de ham. Giet de pasta af en laat uitlekken. Doe de tagliatelle met de asperges terug in de pan en meng er van het vuur af de kruidenolie door. (Verdeel de zalm in grove stukken.) Halveer de eieren. Verdeel de tagliatelle over de borden, verdeel de zalm of ham erover en leg op elk bord een ei.