**Tagliatelle met Asperges**



**Ingrediënten: 2 personen**

* 200 gram [Tagliatelle](https://www.dekokendezussen.nl/ingredient/tagliatelle) (gekookt)
* 6 stuks [Asperge](https://www.dekokendezussen.nl/ingredient/asperge) (wit)
* 6 plakjes Parmaham of Serranoham
* 150 milliliter [Kookroom](https://www.dekokendezussen.nl/ingredient/kookroom) soja
* 50 gram [Parmezaanse kaas](https://www.dekokendezussen.nl/ingredient/parmezaanse-kaas)
* 15 gram [Bieslook](https://www.dekokendezussen.nl/ingredient/bieslook)
* 1 stuk [Ui](https://www.dekokendezussen.nl/ingredient/ui)

**Bereiding:** Zet een grote pan met water op het vuur en kook hier de tagliatelle beetgaar in. Schil dan de asperges en snijd deze in stukjes. Kook de stukjes 10 minuten in een pan met water gaar. Ondertussen zet je de oven aan op 200 graden. Pak een bakblik en bekleed deze met bakpapier. Leg hier de plakjes prosciutto op en grill de plakjes ham in 10 minuten lekker knapperig. Zet dan een koekenpan op het vuur. Snipper de ui fijn en bak deze op een middelhoog vuurt goudbruin in boter. Voeg dan de kookroom en de Parmezaanse kaas toe. Blijf roeren tot de kaas is opgelost.

Zodra de asperges gaar zijn, giet je deze af en voeg je ze toe aan de roomsaus. Kruid de saus verder met wat peper en zout. Wanneer de pasta gaar is, giet je ook deze af. Giet de saus over de tagliatelle en meng alles goed door elkaar. Verdeel dan de pasta over twee bordjes.

Haal de prosciutto uit de oven en verdeel de plakjes over de borden met pasta. Als laatste snijden wij de bieslook fijn en verdeel je dit over de pasta.