



Pâtes aux lanières d'asperges vertes, tomates et Lanières de filet de poulet



10 personnes



Ingrediënten

- 1 kg de Lanières de filet de poulet
- 600 g de tagliatelles
- 2 bottes d'asperges vertes
- Huile d'olive
- 5 tomates
- Quelques brins de romarin
- 2 gousses d'ail
- Parmesan
- Poivre & sel

Bereiding

Cuisez les tagliatelles al dente dans l'eau salée et rafraîchissez-les.

Lavez les asperges vertes et ôtez la partie dure. Découpez les asperges en lanières avec un couteau éplucheur. Arrosez les lanières d'asperges avec de l'huile d'olive, salez et poivrez. Grillez-les brièvement au BBQ.

émondiez les tomates, coupez-les en 4 et épépinez-les. Taillez maintenant les tomates en allumettes.

Mettez la poêle sur le BBQ et versez-y un bon filet d'huile d'olive. écrasez les gousses d'ail et ajoutez les brins de romarin. Laissez revenir un moment, pour que l'huile puisse absorber les saveurs.

Cuisez les Lanières de filet de poulet dans l'huile d'olive. Ajoutez les pâtes et mélangez.

Servez la préparation sur assiette et garnissez avec les lanières d'asperges vertes, les tomates, quelques brins de romarin et des copeaux de Parmesan.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.volys.be)!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be