**Linguine met daslookpesto**

*Parmezaancrème met zalm:*  
zalm uit blik  
parmezaan  
mascarpone  
culinaire room  
uipoeder  
peper en zout

*Daslookpesto:*

daslook  
knoflook  
pijnboompitjes  
parmezaan  
olijfolie  
grof zeezout

*Andere:*

linguine  
gerookte zalm  
witte en groene asperges  
eieren

**Parmesancrème met zalm.** Laat de zalm uit blik uitlekken. Laat een potje mascarpone smelten op laag vuur in een steelpannetje. Voeg een paar eetlepels geraspte parmezaan toe. Schep er de zalm bij. Kruid met peper, zout en uienpoeder.

Zet de staafmixer in het pannetje en pureer tot een homogene massa. Verdun met scheutjes culinaire room tot sausdikte. Breng de saus op temperatuur, zonder te koken.

**Daslookpesto**. Gebruik een vijzel en vermaal de brokjes parmezaan met gesnipperde blaadjes daslook, geroosterde pijnboompitjes, geplet knoflook, olijfolie en grof zeezout. [**Klik hier voor het gedetaillerde recept.**](https://www.creatief-koken.be/basis/5891.htm)

Snijd een stuk gerookte zalm in reepjes. Schil de witte asperges heel grondig, zodat alle harde vezels verwijderd zijn. De groene asperges moeten niet geschild worden. Verwijder wel het harde uiteinde. Stoom beide soorten asperges tot ze gaar zijn. In de microgolfoven volstaan daarvoor 5 minuten in de stoommand op vol vermogen.

Snijd de top van de asperges, op pakweg 4 cm. Snijd de rest in schijfjes van een centimeter breed en meng wit en groen, maar bewaar de toppen apart.

**Op het bord**. Maak een spiegel met de parmezaancrème. Schik de aspergetoppen langs de rand. Schep in het midden de mengeling van aspergeschijfjes. Leg daarop een nestje van linguine, dat je opgedraaid hebt met een vork.

Leg de zalmreepjes op en rond de pasta. Schep bovenop een flinke portie daslookpesto en duw er een putje in. Leg daarin een gepocheerd eitje. Werk af met schilfers parmezaan en een paar daslookbloempjes.