

## 4. Hakkebøffer med krydderkant og pasta med asparg

### Ingredienser

4 hakkebøffer med krydderkant  
400 g pasta f.eks. rør  
500 g grønne asparges  
1 løg  
1 spsk. olivenolie  
2 dl hønsbouillon  
1-2 spsk. citronsaft  
1 tsk. revet usprøjtet citronskal  
1½ dl fløde 9 %  
2 tsk. majsstivelse  
Salt  
Peber

### Pynt

Frisk basilikum  
Reven usprøjtet citronskal

### Tomatsalat

500 g tomater  
Sorte oliven  
Høvlet parmesanost

Kog pastaen efter anvisning på emballagen og afdryp den i en sigte.

Bræk eller skær den træede ende af aspargesene. Skær aspargesene i 3 cm stykker. Skær løget i små tern. Svits løget i olien i en gryde. Tilsæt boullonen og kog det op. Kom asparges, citronsaft og citronskal i. Kog det sammen under omrøring 2 minutter, udrør majsstivelsen i fløden og rør det i. Kog det kort op. Smag til med salt og peber. Vend pastaen i aspargessaucen. Server straks pyntet med basilikumblade og citronskal.

Bøfferne steges 4-5 minutter på hver side, lige før servering.