



Lentesalade met pasta, groene asperges, doperwtencrème en parmaham

2 personen

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

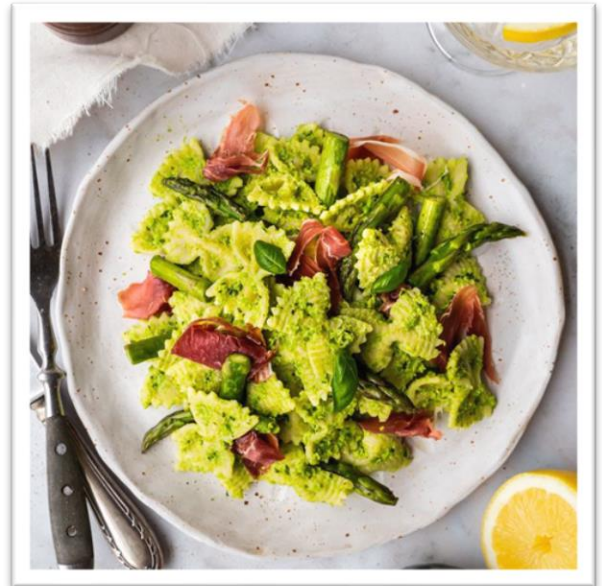
- 🍷 200 g farfalle (of andere pasta)
- 🍷 200 g groene asperges
- 🍷 olijfolie om te bakken
- 🍷 zout & peper
- 🍷 50 g Parmaham
- voor de doperwtencrème**
- 🍷 300 g verse doperwten
- 🍷 handje verse basilicum
- 🍷 100 g ricotta
- 🍷 kneepje citroensap
- 🍷 zout & peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de harde uiteindes van de asperges (ongeveer 2 cm van de kontjes) en snijd de asperges in stukken.
2. Kook de farfalle volgens de verpakking in ruim gezouten water.
3. Maak ondertussen de doperwtencrème.
4. Doe daarvoor alle ingrediënten in een maatbeker en mix met de staafmixer tot een gladde groene massa.
5. Proef en voeg meer zout en peper toe naar smaak.
6. Bak de stukjes groene asperges in een pan met een laagje olijfolie.
7. Deze zijn in 3 à 5 minuten klaar.
8. Giet de pasta af en roer er de doperwtencrème en de asperges door.
9. Schep de pasta met groene asperges op borden en verdeel tot slot de parmaham over de borden.

TIP: Heb je nog een restje over? De volgende dag is de pasta met groene asperges ook heel lekker als lunch, als een koude pastasalade. Wil je meer groenten? Voel je dan vrij om er wat extra rucola of doperwten aan toe te voegen. Superlekker.



Recept: [culy.nl](https://www.culy.nl)