



Penne met asperges en roquefort

2 PERSONEN

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  150 g penne
-  250 g groene asperges
-  1 el olijfolie
-  1½ teentje knoflook (geperst)
-  75 ml crème fraîche
-  50 g roquefort (verkruid)
-  ½ bosje bieslook (15 g) (fijngehakt)

ZO MAAK JE HET

1. Kook de pasta beetgaar.
2. Snijd de onderkant van de asperges en snijd ze in stukjes van 2 cm.
3. Verhit de olie en roerbak hierin de asperges met de knoflook circa 4 minuten.
4. Roer de crème fraîche erdoor.
5. Giet de penne af en bewaar wat kookvocht.
6. Voeg de penne toe aan de asperges en meng goed.
7. Voeg naar wens wat kookvocht toe en roer de helft van de roquefort erdoor.
8. Verdeel de pasta over de kommen.
9. Bestrooi met de rest van de kaas en de bieslook.

TIP: Vervang de roquefort in dit recept door gorgonzola of neem zachte geitenkaas.

BRON: boodschappen.nl

