



HET WITTE GOUD

Romige pasta met asperges en erwten

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 300 g witte asperges
- 🍴 115 g tuinerwten (diepvries)
- 🍴 300 g rigatoni pasta
- 🍴 2 teentjes knoflook
- 🍴 190 ml kookroom

MATERIAAL: hapjespan

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de harde uiteindes van de asperges, schil ze rondom en snijd in schuine stukken van 3 cm.
2. Kook de asperges 5-6 minuten totdat ze net gaar zijn.
3. Voeg de laatste 2 minuten de doperwten toe.
4. Giet af en bewaar een deel van het kookvocht.
5. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.
6. Snijd intussen de knoflook fijn.
7. Verhit 1 el olijfolie in een pan en fruit de knoflook 2 minuten zacht.
8. Voeg de room toe en laat 2 minuten indikken.
9. Voeg eventueel wat kookvocht toe als de saus nog te dik is.
10. Meng de pasta, asperges en doperwten door de saus.
11. Breng op smaak met peper en zout.
12. Verdeel de pasta over de borden.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

