



HET WITTE GOUD

Witte asperges met fusilli en gepofte rode paprikasaus

2 PERSONEN

⌚ 20 + 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 2 puntpaprika's
- 🍴 1 kleine rode ui
- 🍴 1 teen knoflook
- 🍴 35 g tomatenpuree
- 🍴 1 el milde olijfolie
- 🍴 200 g biologische volkoren fusilli
- 🍴 115 g tuinbonen, diepvries
- 🍴 115 g tuinerwten, diepvries
- 🍴 300 g witte asperges
- 🍴 15 g ongezouten roomboter
- 🍴 ¼ groentebouillonblokje
- 🍴 125 ml water
- 🍴 125 g zure room
- 🍴 5 g bieslook
- 🍴 25 g Parmezaanse kaas
- 🍴 20 g rucola



MATERIAAL: aspergepan, oven, bakplaat met bakpapier, aluminiumfolie, staafmixer met hoge beker

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Halveer de paprika's in de lengte en verwijder de zaadlijsten.
3. Verdeel de helft van de paprika's over een stuk aluminiumfolie.
4. Snijd de rode ui in dunne ringen en plet de knoflook.
5. Verdeel de ui, knoflook en tomatenpuree over de paprika's en besprenkel met de helft van de olie.
6. Bestrooi met peper en eventueel zout.
7. Leg de rest van de paprika's erop en vouw de aluminiumfolie dicht.
8. Pof de paprika's ca. 45 minuten in de oven.
9. Kook ondertussen de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.
10. Voeg de laatste 6 minuten de tuinbonen en tuinerwten toe.
11. Giet af.
12. Maak de asperges schoon.
13. Verhit de rest van de olie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de asperges 1 minuut.
14. Voeg de roomboter toe en bak in nog 4 minuten lichtbruin.
15. Breng eventueel op smaak met zout.
16. Breng het water aan de kook en los het ¼ bouillonblokje erin op.
17. Haal de paprikapakketje uit de oven en doe de volledige inhoud met de bouillon en zure room in een hoge beker en mix met de staafmixer tot een gladde saus, je kunt ook een blender gebruiken.
18. Snijd de bieslook fijn en rasp de kaas.
19. Meng de pasta en groente met de paprikasaus en verwarm 2 minuten op laag vuur.
20. Voeg de kaas toe en verwarm 1 minuut mee tot de kaas is gesmolten.
21. Verdeel de pasta over de borden.
22. Verdeel de asperges erover en bestrooi met de bieslook en rucola.

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