



Lente pasta met asperges en erwttjes

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥬 350 g groene asperges
- 🥬 225 g pasta
- 🥬 100 g pesto
- 🥬 150 g erwttjes
- 🥬 1 citroen
- 🥬 1 teen knoflook
- 🥬 1 uitje
- 🥬 125 ml crème fraîche
- 🥬 1 handje geraspte Parmezaanse kaas
- 🥬 verse basilicum (optioneel)

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de pasta beetgaar in een pan met water.
2. Als je de pasta afgiet vang je een kopje kookvocht op.
3. Snijd ca. 2 cm van de onderkant van de groene asperges en gooi deze weg.
4. Je kunt eventueel de groene asperges schillen mocht de schil erg dik zijn.
5. Snijd de asperges in 3 stukken.
6. Snipper de ui en knoflook fijn.
7. Fruit deze in een grote pan.
8. Voeg de stukken asperges toe en bak 5 minuten.
9. Voeg de erwttjes toe en bak nog een paar minuutjes mee.
10. Roer de crème fraîche erdoor en de pesto.
11. Rasp de citroen en pers de citroen uit.
12. Voeg het sap en rasp toe aan de romige asperges.
13. Voeg als laatste de pasta toe en een beetje kookvocht zodat je een smeuïge saus krijgt.
14. Breng de lente pasta eventueel op smaak met een beetje peper en zout.
15. Serveer de pasta met wat Parmezaanse kaas en eventueel wat verse basilicum.

BRON: leukerecepten.nl

