



## Linguine met shiitake en groene asperges

### 2 PERSONEN

🕒 15 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 100 gram shiitake
- 🍴 ½ teentje knoflook, geperst
- 🍴 150 gram groene asperge tips
- 🍴 250 g linguine pasta
- 🍴 olijfolie of boter
- 🍴 handje bieslook, fijngehakt
- 🍴 peper & zout
- 🍴 extra vergine olijfolie

### ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de shiitake in plakjes en bak deze samen met het fijn geperste ½ teentje knoflook in een koekenpan met wat olie of boter lichtbruin.
2. Niet té lang, dan worden ze te zacht.
3. Bak ook de groene asperge tips mee; je kunt deze, als je wil, ook kort blancheren.
4. Kook de linguine volgens de aanwijzingen op de verpakking.
5. Giet af en voeg bij de shiitake en groene asperges in de pan.
6. Hussel goed door en breng op smaak met peper, zout en een mooie extra vergine olijfolie.
7. Garneer met de fijngehakte bieslook.

BRON: [culy.nl](https://culy.nl)

