



Penne met asperges en tomatenpesto



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 citroenen
1 teentje knoflook (gepeld)
50 gram amandelen (ontveld)
1 potje zongedroogde tomaat (in olie, uitgelekt)
30 gram basilicumblaadjes
4 eetlepels olijfolie (+ extra)
50 gram parmezaan (geraspt + extra)
500 gram groene asperges
500 gram witte asperges
500 gram penne
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de tomatenpesto: rasp de schil van 1 citroen en doe samen met de gepelde knoflook, de amandelen en de tomaten in een mortier. Gebruik de pestel (stamper) om er een pasta van te maken. Voeg de basilicum toe en blijf stampen. Voeg 4 eetlepels olijfolie en het sap van 1 citroen toe, gevolgd door de Parmezaanse kaas, peper en zout. Zet apart.
- 2.** Schil de witte asperges en verwijder 2 cm van de harde onderkant. Kook of stoom de asperges beetgaar (afhankelijk van de dikte kan de gaartijd variëren: check met een mesje). Giet af en snij in stukken van 3 cm. Hou apart.
- 3.** Snij de uiteindes van de groene asperges en bestrijk ze lichtjes met olijfolie. Gril in de grillpan (eventueel in kleine porties) gedurende 5 à 7 minuten of totdat ze beetgaar zijn. Snij in schuine stukken.
- 4.** Kook de pasta gaar in lichtgezouten water en giet af.
- 5.** Meng met de pesto en de asperges.
- 6.** Werk af met de rest van de Parmezaanse kaas.