

ASPERGE PESTO.

Een geweldig creatieve ontdekking... Het was heel erg bijzonder, met de puntaletta-pasta . Maar gewone kleine macaroni is net zo lekker !

ASPERGE PESTO : DE INGREDIËNTEN:

Nodig:



ca 3 personen.. (wij hebben met ons tweetjes alles opgegeten..)

*5 stuks AAA- asperges (= de beste die ze hebben)

*50 gr verse rucola

*25 gram verse basilicum

*eetlepel verse peterselie

*3 a 4 eetlepels parmezaanse kaas (grof geraspt)

*4 eetlepels pijnboompitten

*mespuntje nootmuskaat

*3/4 theelepels vers geraspte biologische citroen-schil

*1/2 eetlepel citroen sap

*peper/zout

BEREIDING ASPERGE PESTO.

Schil de asperges en snij ze in kleine stukjes. Dat betekent: 1/2 cm en daarna weer door de helft snijden. Doe in de blender.

Was de groene rucola, basilicum en peterselie, doe ook in de blender. Beetje olijfolie erbij en malen maar...

Daarna de parmezaanse kaas, de citroenrasp en de rest erbij (peterselie, sap, pijnboompitten en peper/zout).

Weer flink laten malen, eventueel een beetje olijfolie toevoegen.(ca 3 eetlepels)

Het duurt even voordat de asperge stukjes echt fijn gemalen zijn,

Ondertussen kook je de pasta,..

Serveren met wat verse rucola, eventueel heel fijn geknipte gedroogde tomaat en verse parmezaanse kaas krullen..

ASPERGE PESTO: DIT IS VERSCHRIKKELIJK LEKKER !!

En het staat binnen 25 minuten op de tafel. Vers, vegetarisch, lekker, hip en trendy en heel erg gezond!

ALS je er wat bij wilt serveren, neem dan licht gestoomde vis. De rest overschaduwde de frisse aspergesmaak.

Een recept dat een ***** sterren restaurant waardig is,..

EET SMAKELIJK !

ASPERGE PESTO.

GRTN van TIEN