



## Asperge cashew pilaf



 Wit  
Hoofdgerecht

 4 Personen  
 Minder dan 30 minuten

## Ingredienten

50 gr. boter  
Teentje knoflook  
zout en peper

50 gr. spaghetti in stukjes gebroken  
250 gr Pandan rijst  
250 gr. asperge

1/2 ui gesnipperd  
1/2 ltr. groentebouillon  
70 gr. ongezouten cashewnoten

## Bereiding

1. Schil de asperges en snijd ze in stukjes van ca. 5 cm.
2. Verhit de boter, doe de stukjes spaghetti in de pan en bak deze tot alle stukjes bedekt zijn met boter en ze lichtbruin zijn.
3. Voeg de gesnipperde ui toe en knijp het teentje knoflook erboven uit en bak dit ca.2 min. mee.
4. Doe de Pandanrijst erbij en bak nog eens 5 min.
5. Schenk de groentebouillon erover en breng op smaak met zout en peper.
6. Breng het geheel aan de kook, doe een deksel op de pan en laat het ca. 20 min. zachtjes koken tot de rijst gaar is en de bouillon is geabsorbeerd.
7. Doe de asperges in een aparte pan met ruim kokend water en zout en kook de asperges beetgaar.
8. Kook de asperge beetgaar.
9. Afgieten en de asperges samen met de cashewnoten door het rijstmengsel scheppen. Nog even doorwarmen voor het opdienen.