

<https://www.aspergecentrum.nl/>

## Fagottini met pesto en witte asperge



Wit



Hoofdgerecht



2 Personen



Minder dan 30 minuten

## Ingredienten

400 gr. witte asperges

250 gr. Fagottini con Rodicchio e Ricotta (Buitoni Fresco)

140 gr. Pesto. alla Genovese (Buitoni Fresco)

50 gr. dun geschaafde parmezaanse kaas  
Zout

Peper

## Bereiding

1. Asperges in ruim kokend water met zout 5-10 min. koken.
2. Asperges laten uitlekken en in stukjes van 4 cm snijden.
3. Fagottini in ruim kokend water met zout in 4-5 min. beetgaar koken en laten uitlekken.
4. Uitgelekte pasta mengen met asperges en pesto.
5. Gerecht goed verwarmen en over diepe borden verdelen en de geschaafde parmezaanse kaas eroverheen strooien.