





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

Groene asperges met Fruchtwerker pesto



 Groen
 Salade

 3 Personen
 Minder dan 30 minuten

Ingredienten

500 gr groene asperges
1 pot verse basilicum
1 tomaat
2 el olijfolie

1 el zonnebloempitten
1 el fijn geraspte pecorino
50 gr gedroogde tomaten
peper en zout

1 teentje knoflook
2 el Fruchtwerker Citroen en Azijn
1/2 klein lente-uitje
pecorino om te decoreren

Bereiding

Dit is een recept van Fruchtwerker GmbH. Meer inspiratie nodig? www.fruchtwerker.de

1. Groene asperges hoeven over het algemeen niet geschild te worden. Hebben je asperges met dikke stengels, schil dan de onderste helft van de stengels. Snijd ongeveer 1,5 cm van de onderkant af.
2. Kook de asperges in 10 min beetgaar. Laat ze schrikken met koud water.
3. Snijd de asperges schuin in ca. 5 cm lange stukken.
4. Rooster de zonnebloempitten in een kleine pan zonder vet lichtbruin en hak ze vervolgens fijn.
5. Pel de knoflook en hak deze fijn.
6. Pluk de basilicum en hak de blaadjes fijn.
7. Meng de basilicum, zonnebloempitjes, knoflook en pecorino met de Fruchtwerker Citroen en Azijn.
8. Was en halveer de tomaat en ontpit deze met een theelepeltje. Snijd de tomaat in kleine stukjes.
9. Snijd de gedroogde tomaatjes in kleine stukjes
10. Was de lente-ui en snijd deze in kleine ringen.
11. Voeg alles aan het kruidenmengsel toe en vermeng alles met de olijfolie tot een pesto.

12. Breng op smaak met zout en peper.