

Spaghetti met groene asperges



Groen 4 Personen
 Hoofdgerecht Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

400 gr spaghetti	500 gram groene asperges	Boter
1 ui	300 ml groentebouillon	Zeezout
Een handje Parmezaanse kaas		

Bereiding

1. Snijd de ui in kleine stukjes.
 2. Verwijder de onderkant van de asperges en de toppen aan de bovenkant. De toppen bewaar je natuurlijk en de houtige onderkant gooi je weg.
 3. Het overige deel van de asperges snijd je in kleine stukjes.
 4. Verwarm de boter en fruit hierin de ui en de asperges.
 5. Daarna schenk je de bouillon in de pan. Laat de asperges zachtjes koken tot deze beetbaar zijn.
 6. Ondertussen zet je een pan water op het vuur voor het koken van de pasta. Zodra het water kookt, dan doe je een eetlepel zeezout in het water en vervolgens de pasta.
 7. Kook de pasta en maak tijdens het koken van de pasta de aspergesaus.
 8. Haal de toppen uit de pan en doe de andere stukjes asperge samen met de bouillon en een handje Parmezaanse kaas in een staafmixer.
 9. Pureer tot een mooie gladde saus en breng op smaak met wat zeezout en vers gemalen peper.
 10. Als de spaghetti klaar is, dan roer je de saus er doorheen, toppen erbij en is dit gerecht helemaal klaar.
 11. Kaas er overheen schaven & buon appetito! Dit recept is een bijdrage van AllesOverItaliaansEten.nl.
- Op AllesOverItaliaansEten.nl zijn nog heel veel meer lekkere asperge recepten

