



Wine in Black
CULINAIR



Pastasalade met asperges

“Simpele ingrediënten en een ongecompliceerde bereidingswijze. Dit is veruit mijn favoriet! Bovendien een handig recept om voor grote groepen klaar te maken!”



Vorbereidingstijd: 20 minuten

Wijnadvies: Réserve Prestige



Ingrediënten

| | |
|--------------|--------------------------|
| 250 g | farfalle |
| 750 g | witte asperges |
| 150 g | radijsjes |
| 20 g | dille |
| 30 g | pijnboompitten |
| 1 TL | suiker |
| 1 | citroen (sap) |
| 1 | sinaasappel (sap) |
| 7 EL | olijfolie |
| 1 EL | mosterd |
| | olie om te braden |
| | parmezaan om te garneren |
| | zout |
| | peper |



Benodigheden

kleine pan, snijplank, grote koekenpan, aspergeschiller, citruspers, grote pan, mes

Bereiding



1/6

Schil de asperges en snij ze in hapklare stukjes. Was de radijsjes en snijd ze in schijfjes. Hak de dille fijn.



2/6

Kook de pasta in gezouten water in ongeveer 8 - 10 min. beetgaar.



3/6

Rooster de pijnboompitten in een koekenpan 3 - 4 min. op middelhoog vuur tot ze lichtbruin gekleurd zijn.



Wijnadvies



Witte wijn · Frankrijk · viognier, roussanne, marsanne, clairette

E. Guigal ,Réserve Prestige' Côtes du Rhône Blanc 2015

“Exclusief en uit het grote jaar 2015: E. Guigal presenteert de eerste jaargang van zijn witte Réserve Prestige, met een zeer overtuigend prijs-kwaliteitsniveau.” – Wine in Black



4/6

Verwarm de olie in de pan en bak de asperges ongeveer 4 – 5 min. op middelhoog vuur. Voeg de suiker toe en peper en zout naar smaak. Blus de asperges af met de helft van het sinaasappelsap. Neem de pan van het vuur en voeg de radijsjes toe.



5/6

Vermeng voor de vinaigrette de olie, mosterd, citroensap en de rest van het sinaasappelsap en breng op smaak met peper en zout.



6/6

Meng de pasta, asperges, radijsjes en dille in een serveerkom. Besprenkel met de vinaigrette en bestrooi met de geroosterde pijnboompitten. Garneer naar smaak met versgeraspte parmezaan. Eet smakelijk!



Voedingswaarde per portie

kcal
447

Eiwitten
10 g

Vetten
31 g

Koolhydraten
31 g

Notities:

Eet smakelijk!