



Wine in Black  
CULINAIR



In samenwerking met  
**Kitchen Stories.**

## 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:** sauvignon blanc



### Ingrediënten

<b>250 g</b>	farfalle
<b>750 g</b>	witte asperges
<b>150 g</b>	radijsjes
<b>20 g</b>	dille
<b>30 g</b>	pijnboompitten
<b>1 TL</b>	suiker
<b>1</b>	citroen (sap)
<b>1</b>	sinaasappel (sap)
<b>7 EL</b>	olijfolie
<b>1 EL</b>	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 · Nieuw-Zeeland · sauvignon blanc

### Ten Rocks Sauvignon Blanc Marlborough 2016

„Een echte kiwi klassieker van het pionierswijn-goed Lawson's Dry Hills, Marlborough. De Ten Rocks is down under sauvignon blanc op zijn best.“ - Wine in Black redactie

**Sauvignon blanc uit Nieuw-Zeeland is altijd een heerlijk fris feestje. De speelse zuren van deze wijn maken het de perfecte combi voor een gerecht met citrusaroma's. Het aroma van grapefruit in deze wijn complementeert deze pastasalde perfect.**



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!*  
Ⓜ